Amando Farga

HISTORIA DE LA COMIDA EN MEXICO

DERECHOS RESERVADOS © 1980 POR:
JOSÉ INÉS LOREDO Y JOSÉ LUIS LOREDO

Primera edición, septiembre de 1968
Segunda edición, junio de 1980

Impreso en México/Printed in Mexico
LITOGRÁFICA MÉXICO, S.A., ATOTONILCO Nº 40,
MÉXICO 2, D.F.

HISTORIA DE
LA COMIDA EN MEXICO

AMANDO FARGA

Segunda Edición, corregida y aumentada.
—Revisada por ROBERTO AYALA—

A JOSÉ INÉS LOREDO,
ejemplo de profesionalismo,
y admirable entusiasta de
la cocina mexicana.

P R O E M I O

LA INMIGRACIÓN *española que llegó a nuestro país a fines de la década de los treinta, resultado de la guerra civil que tuvo como escenario la Península Ibérica, aportó a nuestra cultura buenos logros. Junto a gente del pueblo, vinieron también personalidades destacadas de la ciencia y el arte, maestros, profesionistas, hombres de empresa, técnicos, mucha gente de bien. Entre ellos, me tocó en suerte conocer a Amando Farga, alicantino, entonces de unos 45 años, alto, espigado, siempre pulcro en su persona y con un particular don de gentes.*

No sabría yo cómo calificar a Amando, en qué grupo de profesión u oficio colocarlo; más bien creo que sus inquietudes no permitían etiquetarlo en ninguna especialidad, pues era escritor, investigador, publirelacionista, artista, y tenía un común denominador un tanto disímil, pues era a la vez un hombre muy organizado y también un bohemio de corazón.

Al vincularse a nuestra entonces naciente organización de restaurantes, se interesó vivamente por la cocina mexicana y se dedicó en cuerpo y alma a su estudio e investigación, pues percibió desde luego su importancia y su originalidad. Sus primeros trabajos fueron infinidad de boletines dentro de la industria restauradora y así formó la Asociación de Técnicos Gastronómicos. Luego incursionó en los periódicos y revistas especializadas como Mancomunidad, Manteles Largos *y* Hoteles Mexicanos, *hasta crear, bajo los auspicios de la Asociación Mexicana de Restaurantes, la revista mensual* Restaurante *que por espacio de 22 años dirigió con tanto entusiasmo como acierto.*

Sus dotes de escritor han quedado en infinidad de publicaciones como La historia del cebiche, El mal del Turista, Monografía gastronómica, México gourmet *y sus particularmente interesantes* Normas para el servicio de mesas, *que se edita anualmente para su distribución entre los servidores de los restaurantes mexicanos. Su vasta capacidad de trabajo lo llevó a dar conferencias y pláticas en organizaciones cívicas interesa-*

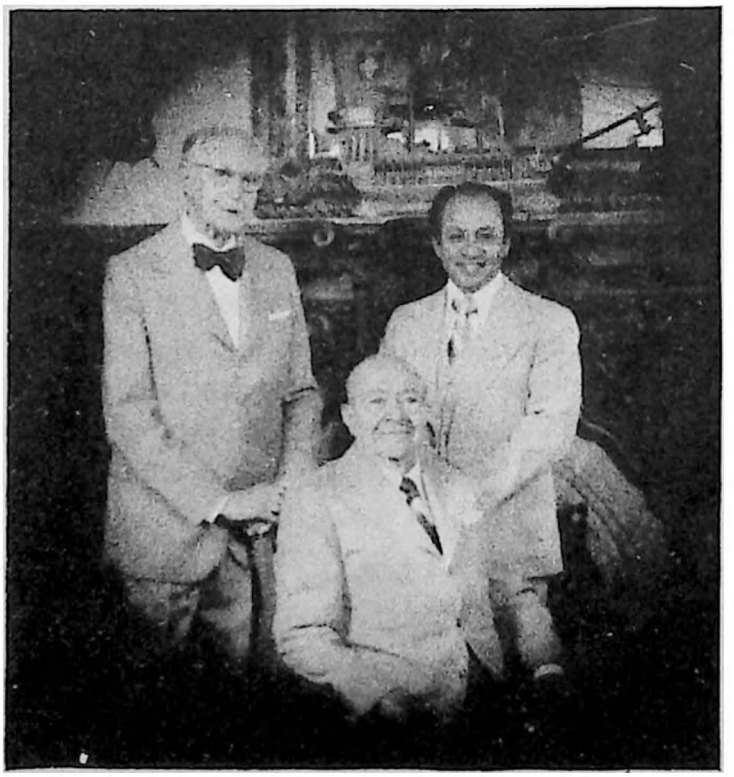
das en la gastronomía, por lo que fue honrado con más de cuarenta diplomas que hablan con elocuencia de su incansable actividad.

Cuando el periódico Excelsior *cumplió 50 años, eligió su libro* La buena comida, *para obsequiarlo a sus lectores con tal motivo y en 1963 se editó en inglés* Eating in Mexico; *ambos libros fueron el anticipo de su obra sin par,* Historia de la Comida en México, *la cual fue editada primeramente en septiembre de 1968, libro que bondadosamente me dedicó.*

Los años han pasado y con ellos, fatalmente, Amando Farga; nos abandonó para siempre en agosto de 1978. Al publicar esta nueva edición de Historia de la Comida en México *por Amando Farga Font, queremos rendir un homenaje a quien tan bien supo comprender a la cocina "nacida del choque de la olla de barro con el cazo de cobre". Perpetuar así su obra es distinción para una industria a la que sirvió con lealtad y honor; este hecho lleva implícito el recordar siempre a mi amigo, obligada nobleza del corazón.*

JOSE INES LOREDO

Acapulco, enero de 1980.



Amando Farga, José Inés y José Luis Loredo

A D V E R T E N C I A

necesaria sobre esta Segunda Edición

CUANDO LOS *señores Loredo me invitaron a revisar la original* Historia de la Comida en México, *para realizar esta nueva edición, no sabía si lo hacían por la amistad que me ligó con don Amando, o por estar enterado de su particular modo de pensar y conocer su vasta biblioteca —en la que nos pasábamos tardes enteras de sabrosa investigación— o porque me consideraron su más cercano discípulo. Cualquiera que haya sido la razón, creo que los motivos son válidos, y desde luego, ha sido un honor el poder ordenar los papeles del maestro.*

Amando Farga fue el que nos inició en estos menesteres gastronómicos y fue quien nos animó, casi nos obligó con esa bondadosa insistencia tan suya, a la creación de la revista Selecciones Gastronómicas,* *aduciendo que desde la desaparición de su también mensual revista* Restaurant, *en mayo de 1973, "nos hemos quedado sin ninguna información periódica sobre el sabroso yantar". Juntos discutimos algunas de las secciones básicas y el formato de nuestra publicación; nos dio infinidad de consejos que han resultado axiomas,* —"Los anunciantes tienen la cabeza dura... le van a sacar canas verdes, pero aguántese: la idea vale la pena"— *y alcanzó a ver el primer número, el que gozó como si él lo hubiera hecho. El segundo ya no lo conoció: el Creador lo había llamado... seguramente para platicar sobre las cocinas y los fogones celestiales.*

En tres meses de trabajo entusiasta, mi equipo y yo dejamos lista la revisión, corrección y aumento de esta segunda edición de la Historia de la Comida en México. *Seguimos los principios que el autor mismo nos había comentado, y así, hemos corregido las naturales erratas tipográficas, revisado algunos anacronismos, o bien muchos términos que definitivamente hemos mexicanizado para hacerlos de instantánea comprensión. Expurgamos infinidad de datos e informaciones que fueron de utilidad pasajera hace una década y desbrozamos algunos capítulos*

siguiendo las fichas escritas de puño y letra del autor. Los datos estadísticos, en muchos casos fueron eliminados, porque de un año a otro serían obsoletos. Se incluyeron dos nuevos capítulos —el 2 y el 3, Esencia y presencia del maíz, *y* Las tortillas, redondeces de la imaginación— *que el señor Farga tenía esbozados y los cuales hubieron de completarse. Se aumentó el vocabulario final con omisiones involuntarias de la primigenia edición, así como la descripción de las bebidas regionales.*

Lista ya la revisión, las correcciones y los aumentos, sugerimos, y fueron aceptados, cambios de tipografía, el uso de capitulares para abrir cada sección, y para amenizar el texto, la utilización de tipos cursivos y en su caso de versales y versalitas. Don Amando había guardado precisamente para esta edición unos dibujos originales que hemos utilizado, y también se ha agregado una secundaria o resumen a cada capítulo, con lo que seguramente se agilizará su lectura.

El espíritu de lo visto, dicho y escrito por Amando Farga, permanece con todo su estilo vigoroso y su señera personalidad en esta segunda edición de la Historia de la Comida en México. *Nuestro papel se ha concretado a recalentar un buen guisado: las carnes, las verduras, las especias, la sal, todo, ya estaba en la olla. Ojalá el sazón que le hayamos comunicado, nos ayude a saltar ese sutil escalón que convierte a los ayudantes de cocina, en cocineros.*

ROBERTO AYALA

México, D.F., Enero de 1980.

* La revista *Selecciones Gastronómicas* obtuvo el Primer Premio en el Certamen Nacional de la Prensa Gastronómica, 1978-79, organizado por la Asocación Mexicana de Restaurantes, A.C., y la tarjeta de crédito Carnet.

P R Ó L O G O

"Hoy se habla mucho de la Historia de la Cultura... y no veo por qué, si ésta se ocupa del Mueble y del Vestido, no haya de tomar en serio la Cocina".

ALFONSO REYES

LA COMIDA MEXICANA, *de rancio abolengo, con marcados rasgos de originalidad, amplitud, seriedad y tipismo, ha influido de una manera poderosa en la forja de la idiosincrasia nacional.*

Resultado de la fusión de dos grandes civilizaciones, la cocina ha alcanzado notables medios de ejecución e interpretación, sinónimos de cultura y bienestar, tanto en el aspecto local como en el internacional.

Si de cualquier materia se cuenta con abundantes panegiristas, con mayor motivo, esta de la mantenencia, por su cualidad de imprescindible para la vida humana, es digna de merecer preferente atención, y este es el sentido e intención del libro, que ojalá aliente a escritores y eruditos, a sumarse al estudio y exaltación de la gastronomía mexicana.

Quiero además, que este libro, y toda la labor de divulgación coquinaria que he realizado, sean testimonio del inmenso cariño y dilección que profeso a México.

AMANDO FARGA

INDICE

Capítulo		*Página*
	Proemio	5
	Advertencia	7
	Prólogo	9
	PRIMERA PARTE	
1	El mexicano prehistórico y su pitanza	15
2	Los mexicas o aztecas	23
3	Esencia y presencia del maíz, la gramínea continental	33
4	Las tortillas: redondeces de la imaginación	35
5	Cortés llega a un mundo sorprendente	37
6	El primer maestresala	43
7	Los primeros mesones del continente	47
8	Utensilios de la cocina mexicana	55
9	Crónica de los mercados	59
10	Venta pública de alimentos y bebidas	69
11	La cocina nacional	85
12	Geografía gastronómica	99
	SEGUNDA PARTE	
13	Productos que México dio al viejo mundo	113
14	El pan nuestro de cada día	117
15	Las fragantes frutas	119
16	Los dulces mexicanos	121
17	El chile, rey de las solanáceas	123
18	Herbario y especiería	127
19	El bondadoso aguacate	129
20	La aristocrática papa	131

Capítulo *Página*

21 El imprescindible jitomate 133
22 La olorosa vainilla 135
23 El placentero azúcar 137
24 El simbólico olivo 139
25 El nutritivo queso 141
26 El delicioso tabaco 145
27 Importancia de la fauna terrestre y marítima 149

TERCERA PARTE

BEBIDAS 157
28 El tradicional pulque 159
29 Los espirituosos mezcal y tequila 161
30 Otras bebidas alcohólicas genuinas 163
31 El confortable vino 169
32 La espumante cerveza 173
33 El aromático café 177
34 El chocolate, bebidas de dioses 181
35 El "cocktail" nació en México 185
36 Las aguas minerales, tesoro de salud 187

CUARTA PARTE

37 La comida familiar 193
38 Esplendor, crisis y nueva aurora 199
39 Costumbrismo gastronómico 207
40 Restaurantes de la capital 217
41 Asociación Mexicana de Restaurantes 223
42 Servir es un placer 227
43 Carta de exquisitos manjares 231
44 Algunos actos trascendentales 237
45 Literatura gastronómica 245
46 Recetarios 253
47 Publicaciones periódicas 257
48 El arte en la comida 261
49 El mal del turista 265
50 Política y civismo 269
Epílogo 275
Vocabulario 277

PRIMERA PARTE

CAPITULO 1

El mexicano prehistórico y su pitanza

• La necesidad de comer y beber. • Formas y fuentes de alimentación en prehistoria. • Primeros utensilios de cocina. • El hombre primitivo en México y sus costumbres. • Las inmigraciones de los Otomíes a los Toltecas.

LAS IMPRESCINDIBLES e inseparables necesidades de comer y beber, que constituyen los impulsos más intensos que siente el ser humano para poder subsistir, lo enfrentan con la Naturaleza, para obtener de ella los productos que integran su alimentación, los cuales descubre o produce, forjando así su existencia, historia y cultura.

Los antropólogos dicen que el hombre primitivo empleaba la mayor parte del tiempo en que estaba despierto, masticando la comida que se allegaba y que, con la invención de la cocina, pudo reducir este tiempo a unas dos horas diarias.

El hombre primario pues, pasaba la vida en una constante preocupación en procurarse el cotidiano yantar; puede decirse que "vivía para comer", al contrario del hombre civilizado que "come para vivir".

Por lo que hace referencia a los habitantes de estas tierras,que desde ahora llamaremos México, al igual que sus congéneres de las demás partes del mundo, desde el principio de su existencia, arremetían con todo lo que se les ponía por delante y, hojas, frutos, hierbas, raíces, pastos, granos y semillas, eran tomados y gustados, iniciando una especie de selección, al igual que con los trozos de carne de los animales que perseguían y acosaban, valiéndose de ramas de árboles, palos y picas, o matándolos a pedradas, y poco a poco, con el producto de su ingenio

que avivava la práctica de todos estos actos, por medio de piedras ya pulidas, cuchillos de silex, puntas de pedernal, lanzas de obsidiana, e instrumentos tales como la maza, la hacha, el arco y la flecha, y aguzados metales. De la variada fauna prehistórica que era presa codiciada, estaban los mamuts y mastodontes, especie de elefantes monstruosos; caballos y toros silvestres, bisontes y rinocerontes, así como armadillos, castores y jabalíes, todos, de proporciones gigantescas y muy feroces.

Hace unos 10 000 años que éstas especies se extinguieron tanto por los cambios climatológicos y atmosféricos, como por el acoso y destrucción de que fueron objeto, por los incisivos grupos invasores que luego, para satisfacer su necesidad de alimentación, prosiguieron con la caza de animales menores, muchos de los cuales llegaron a domesticar y reproducir. Todo ello lo sabemos, gracias a los estudios que investigadores y paleontólogos han realizado en diversos vestigios de fósiles y restos prehistóricos encontrados en nuestras tierras.

Prácticas sucesivas le enseñaron a cortar, trinchar, destazar, pelar, macerar, ablandar, raspar, moler, quebrar, conservar, calentar, hervir y asar, los trozos de carne para hacerla más digestible, y a componer mezclas, añadiendo a la preparación y cocción otras substancias y hierbas aromáticas o excitantes, para hacer los bocados más apetecibles y gustosos.

Los resultados de los descubrimientos arqueológicos, testimonios de la vida prehistórica, nos han dado a conocer una serie de instrumentos, útiles y accesorios de cocina, que ponen de manifiesto la preocupación de aquellas gentes por obtener los mejores medios para guardar, conservar y cocinar los logros de la coquinaria primitiva.

Véamos pues, lo que las autoridades en la materia precisan acerca del hombre primitivo, nuestro ancestro mexicano.

Los primeros vestigios certificados de la existencia del ser humano u "homo sapiens", en nuestras tierras, señalan una distancia de unos 12,000 años antes de nuestra era cristiana, en tanto no se encuentren restos más antiguos. Es el hombre de Tepexpan, descubierto en la localidad del hoy Municipio de Acolman, en las riberas del lago de Texcoco, en el Estado de México, en donde fueron hallados un esqueleto fosilizado, osamentas de mamut y objetos de piedra labrada. Era conocedor de la recolección de plantas silvestres, entre las que apunta una especie de maíz cimarrón, corto de altura y de granos floreados y flojos. Los descendientes de este ser primitivo ven mermar los grandes animales; el período glacial se va constriñendo hacia el casquete polar y al quedar al descubierto nuevas tierras, la emprende con la caza menor y la pesca, dedi-

cando a esta última mucha preferencia, especialmente por las costas que después se llamaron del Pacífico.

Los hombres posteriores muestran mayor interés por la agricultura; ya no viven en cuevas y cavernas, dejan su vida troglodita y se dedican a merodear, utilizan las pieles y fibras vegetales para cubrir su cuerpo, construyen incipientes viviendas, y dan forma a los barros y arcillas, tanto para la habitación como para los accesorios y enseres domésticos. Al dejar el nomadismo, establecen sus residencias en los valles, alrededor de ríos, lagos y playas, cultivando los productos agrícolas con mayor lógica y observancia, llegando a obtener chiles de diferentes clases, calabazas, verdolagas, bledos, etc., bajo aspectos que ya pueden considerarse de labor y reproducción, mejorando las plantas del maíz, que llegan a domesticar, abonándolas con cenizas y excrementos, obteniendo un grano más consistente y el desarrollo de una caña más grande. Conocen las particularidades del frijol, y también lo cultivan, y para facilitar su crecimiento lo enrollan alrededor de las cañas de maíz, y es en constante preocupación por estas cosas que despiertan sus originales labores agrícolas.

En ratificación de todo ello, los antropólogos descubren, posteriormente, en la Cueva de Coxcatlán, en las cercanías de Tehuacán, restos del hombre así bautizado, al que se supone una existencia de 6,000 años antes de cristo, y por las demás huellas halladas precisan que ya llevaba muchos años de cultivar el maíz, al igual que el frijol, la calabaza, los chiles, una gran cantidad de raíces, frutos, nopales y el maguey, así como muchas especies animales.

Posteriores excavaciones en esta zona pusieron de manifiesto que los hombres que la habitaron alcanzaron mayor grado de cultura, como lo demuestran la gran cantidad de semillas, vegetales, cerámicas y utensilios varios, que tenían reunidos.

Por lo que hace referencia a nuestro tema de la comida, se encontraron cuchillos, navajas, tiestos, raspadores de piedra para moliendas, azadas, piedras cortantes, hachas, maceradores planos y convexos, golpeadores de piedras estriadas, cestas y canastas pequeñas. También en este valle de Tehuacán se han encontrado restos de mamut, colmillos, vértebras enormes y otros fósiles, elementos que hoy están en manos de expertos investigadores para descubrir en ellos mayores precisiones acerca de la fauna y flora del México legendario.

Entre los hombres primitivos que ya existían en lo que después se conoce como América, por las mismas razones por las que ya existían en otras partes del mundo, los que procedían por el lado de Oriente antes

de producirse el hundimiento de la Atlántida, lo que dio forma a la actual configuración del continente, y los que llegaron por el Norte, en continuas inmigraciones, se integra la etnología fundamental del pueblo mexicano.

Los primeros pobladores fueron los otomíes, hordas salvajes procedentes de Asia, que iban arribando a estas tierras. Nuevas invasiones pasaron por el entonces istmo que unía Siberia con Alaska, conocido hoy por Estrecho de Behring. Eran grupos etnológicos de hombres cazadores que iban lentamente descendiendo hacia el sur en busca de mejores climas y medios de subsistencia, entrando en el país, precisamente por el centro entre las dos cadenas de montañas que forman las sierras Madre Oriental y Madre Occidental. Son gentes rudas de espíritu basto e impertérritos cazadores, que van extendiéndose por el vasto territorio que comprenden las dos vertientes mencionadas, hasta llegar al Valle de México. Son de rasgos mongólicos y de diversos subtipos de la raza amarilla, con idiomas y costumbres diferentes, y poco a poco van cediendo en su vagar, buscando lugares donde establecerse, construyendo los primeros refugios, con piedras y ramas, y después en jacales de paja. No vivían agrupados, ni conocían la agricultura, e iban desnudos, pintándose el cuerpo con fantasías de diferentes colores. Ciertos cálculos les señalan una antigüedad de unos 4,000 años antes de J.C.

Casi un milenio después aparece una nueva raza de invasores; son los nahoas. También por el norte, pero bordeando las costas del oeste, del que hoy llamamos Océano Pacífico, llegan otras tribus nómadas, constituidas en familias y poseedores de mayor cultura. Procedían de la parte de la Atlántida y se extendieron por la faja comprendida entre el mar y la Sierra Madre Occidental, muy apropiada para la agricultura, usando además mucho de la pesca, y en su recorrido por los hoy estados de Sonora, Sinaloa, Nayarit, Jalisco y Michoacán, van estableciendo sus poblados; unos en tierra firme y muchos de ellos lacustres, instalando las viviendas sobre estacas e hincones, en los lagos y lagunas que encontraban en su paciente peregrinar.

Durante este período se produce el hundimiento de la Atlántida, resquebrajamiento geofísico que aisla las tierras y determina un nuevo continente que se conoció después por América.

Descubren el labrado de la piedra, el uso del cobre, del oro y otros minerales, cristales de roca y piedras preciosas; crean las bases de una sociedad, de las matemáticas, de su cronología y de su mitología, y a través de su existencia, dejan huellas permanentes de su raza, con su idioma que subyuga a los demás. No son belicosos y de gran sentido humano, y en sus escritos no hay indicios de sacrificios humanos.

Descendiendo ambos pueblos coinciden en el sur del territorio, cerrando los nahoas el paso a los otomíes, fundiéndose en sus vidas y costumbres, de lo cual surgen nuevos mestizajes, que en su marcha hacia el este, alcanzaron las costas del Atlántico, en donde se encuentran con antiguos moradores de aquellos lugares y que son originarios del otro lado del Mundo, del que llegaron por el puente que fue la Atlántida, y cuya personalidad y hábitos era el resultado del amalgamiento de los pueblos situados alrededor del Trópico de Cáncer: moros, egipcios, semitas, indios y chinos; gentes de imprecisos y variados caracteres.

Del encuentro y compenetración de ambas tribus, surge con el tiempo, un nuevo y maravilloso linaje de características diferentes y extraña cultura, el original pueblo maya, que alcanza una gran preponderancia y esplendor en sus dominios, que comprende una inmensa zona de influencia que llega hasta Centro América y que se remontó por el litoral del Levante del país, hasta hundirse, poco después del año 1400 de nuestra era, en el caos de una feroz autarquía política, misteriosas concepciones y sangrientas idolatrías.

De la vecindad y maridajes de estos pueblos, de los movimientos y correrías de gentes y tribus, de las necesidades y conveniencias de los acondicionamientos, luchando entre ellos y en choques sangrientos o por penetración pacífica, fueron surgiendo nuevos mestizajes y familias, clanes, castas, linajes y progenies que, imponiendo o intercambiando sus costumbres, dialectos, ritos y experiencias, dieron lugar a la aparición de nuevos grupos, principalmente de los chichimecas, por las tierras de los otomíes, de los toltecas por la zona de los nahoas, y de los olmecas por las costas del Golfo de México, gentes nuevas que alcanzaron mayores grados de civilización, aun cuando continuaron en sus luchas intestinas por la prosecución de sus ambiciones y por el acrecentamiento de su poderío, hasta la caída del Imperio Tolteca, en que los chichimecas quedaron dueños de casi todo el territorio.

De tal maremagnum surge una gran cantidad de grupos etnográficos, muy diferentes en hábitos y dialectos, cuyas huellas se afirman o diluyen en el curso de la historia y que forjan las bases de nuestra idiosincrasia la que todavía ha de sufrir sucesivos reveses y acomodos.

Pero, vayamos mejor a nuestro tema, circunscrito exclusivamente a dar a conocer el proceso de la alimentación y cocinas, desde los orígenes de nuestra existencia en este bello lugar del continente.

Veamos qué y cómo comían estos pueblos invasores y los autóctonos que les sucedieron.

Los otomíes, más primitivos, desprovistos de cultura, eran dados al merodeo, desconocían la agricultura y se alimentaban de los frutos naturales y de la caza que encontraban en su continuo vagar.

Es curioso anotar que la primera noticia que se tiene del pulque procede de éstos, los cuales aprendieron a extraerlo imitando a un animal, especie de tuza, pequeño mamífero roedor, que raspaba las pencas del maguey y libaba con avidez el jugo que destilaba la planta.

Los nahoas eran más civilizados. Vivían el sentido patriarcal de la familia y las mujeres cuidaban preferentemente de la cocina. Gustaban de las cacerías y los padres entrenaban a sus hijos para ser diestros en ello. Cazaban con flechas y comían iguanas, miel de colmenas silvestres, pinole y tunas. Recogían maíz, calabazas, frijoles y cultivaban el maguey a cuyas fibras daban muchos usos, y habían aprendido la obtención del pulque y de la bebida licorosa y embriagante, el mezcal, por destilación, pues ya efectuaban el procedimiento con otras plantas y granos. Detalle importante de la variedad de su cocina lo corroboran sus grandes conocimientos y gustos en trabajos de alfarería, piezas que hoy podemos considerar como definitivas, por su tamaño, elegancia y sencillez de sus formas, por lo fino de los barros y por el esmalte y viveza de los colores. El sentido artístico de estos alfareros se manifiesta en las grecas y bajo relieves con que decoraban sus trabajos y que son testimonio elocuente de la variedad de las mismas, impuesta por las particularidades y pluralidad de los manjares. Los habitantes de las costas conocían la obtención de la sal y en sus salinas confeccionaban panes de este producto que les servían de cambio con otros productos de los pueblos del interior. Comían abundante pesca y sabían de la conservación y salazón de las especies marinas. Progresan en la agricultura y en el curtido de pieles, e inician su vida social, organizando banquetes con sabrosas bebidas, y gustaban del aroma de largas cañas, de tabaco, que aspiraban con fruición.

Desarrollaron una gran navegación comercial y de pesca, que extendieron por todo el mar interior que ayer se llamó de Cortés y hoy Golfo de California, e incluso se aventuraban al mar abierto en la captura de nuevas especies marinas.

Los mayas, ocupando las tierras que son Chiapas, Yucatán, Campeche y Tabasco, además de las ya mencionadas, hoy extranjeras, dedicaron primordial interés al campo. Usaban azadas, picas, palas, raspadoras y también utensilios de cobre e instrumentos de labranza, tales como

azuelas y cuchillas de arado. Horadaban pozos profundos para obtener el agua para el riego y la recogían en otros lugares cavando grandes sartenales o jagüeyes conocidos también por cenotes. Los principales alimentos eran, el maíz, frijoles, la vainilla, aceites, cocos, nueces, cacao, y gozaban del tabaco, y aunque no del género comestible, encontraron el henequén que cultivaron y de cuyas fibras fabricaban además de vestidos y artículos caseros, cubiertas para techar sus casas e implementos para las faenas del campo y muchos artefactos y cesterías para los servicios de cocina y mesa.

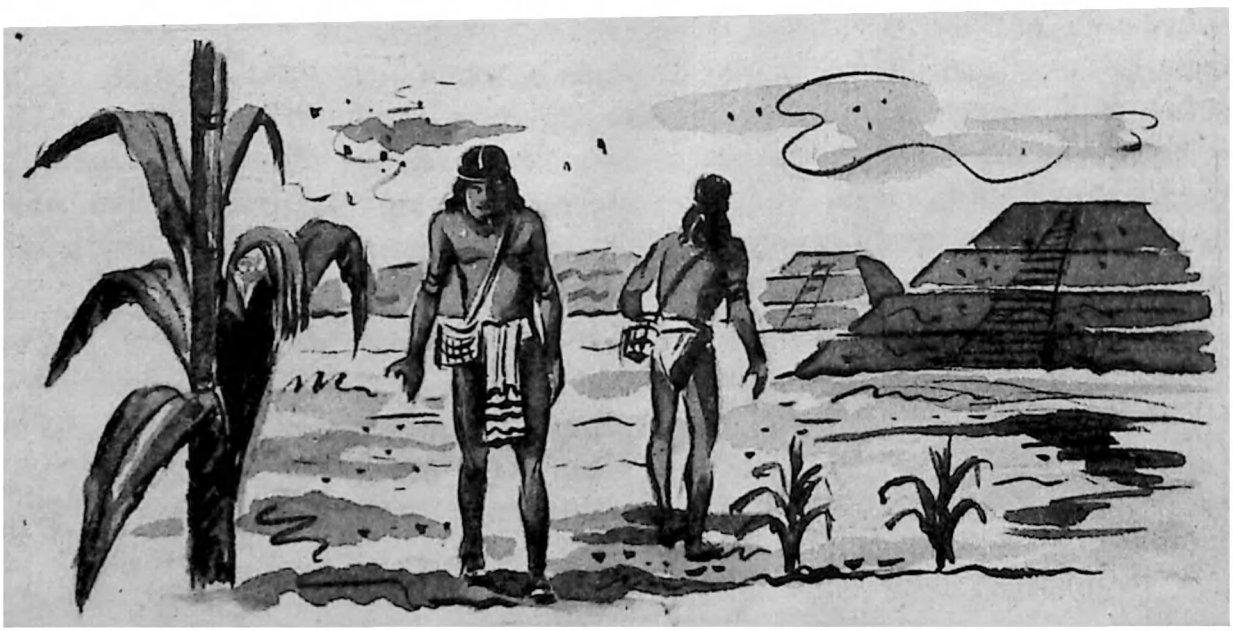
Eran muy diestros en el manejo del arco y la flecha, y cazaban venados, jabalíes, liebres, tórtolas, faisanes y muchas aves más, y eran muy dados a la pesca en el mar y en los caudalosos ríos de su territorio, y comían muchas tortugas. Cuando mataban un venado lo cocían por entero por el procedimiento que llamaron pibil, que se generaliza con el de barbacoa, genial sistema que todavía persiste por la gran calidad y gusto que da a las carnes. Consiste en un hoyo que se practica en la tierra, de más de un metro de profundidad y más de medio de circunferencia, al que se le alisan las paredes con barro. En el fondo se colocan unas piedras porosas que habrán de retener mejor el calor producido por el fuego de una lumbrada hecha en el centro con leña seca, quitando los rescoldos unas tres horas después en que habrá quedado el horno bien caliente. Luego se revisten las paredes con unas pencas de maguey con las puntas hacia arriba, para cubrir después las carnes que, puestas sobre una parrilla o cazuela, preparadas con sencillo adobo, quedarán bajo la envoltura, sobre la que después se pone una tapa de madera y sobre ésta, tierra y nueva leña para un fuego exterior que dura unas 6 horas en que, terminada la cocción, se sacan las piezas y se salan, para llevarlas a la mesa. Por ese procedimiento de vaporización las carnes impregnadas de la ternura de las hojas de maguey quedan jugosas, tiernas y fragantes.

Usaban como bebida más delicada una formada por cacao y maíz, teniendo al primer grano en gran estima, pues lo usaban, por su valor, como moneda en sus transacciones mercantiles. Fumaban el tabaco en cañas y en pipas de barro que confeccionaban variada y caprichosamente. La bebida general también era el pulque que fueron obteniendo en mejores calidades y rendimientos.

El proceso paulatino de desarrollo y crecimiento de habitantes y pueblos, avivó las preocupaciones por los productos naturales y sus resultantes, a fin de mejorar las exigencias de la vida y las necesidades de la colectividad, prestando mucha atención a los problemas del campo

así como a la reproducción y conservación de las especies animales y marinas que completaban su pitanza.

Tal preocupación constituía una obsesión que, despertando el ingenio de los aborígenes, llegó a altas, pintorescas y originales realizaciones que quedaron impresas e inalterables en la historia de la manducatoria mexicana.



CAPITULO 2

Los mexicas o aztecas

• Fundación de Tenochtitlán • Evolución de la cultura azteca. • El maíz planta sagrada. • Productos alimenticios y forma de vida del pueblo y los señores. • Importancia del acto de comer.

LOS FUNDADORES de lo que hoy es la Capital de la República, procedían de Aztlán, situada en el territorio de la costa de Nayarit, en una albariza o albufera y en los islotes de la misma, en aldeas tanto terrestres como lacustres, al igual que sus antepasados los nahoas, de quienes eran descendientes.

Recluidos en sus lugares habían permanecido aislados fomentando una particularísima cultura, hasta que hacia el siglo X de nuestra era, iniciaron su éxodo hacia el sureste, considerándose éste como el último movimiento migratorio. Impulsados por un ídolo de predestinaciones guerreras, emprenden el camino hacia el lago de Chapala y desde allí al de Pátzcuaro, llegando en su recorrido, lleno de vicisitudes, hasta el de Texcoco, que en aquel entonces era de gran extensión, estableciéndose hacia 1325 en una de las islas, tras de vencer duros reveses con los pueblos vecinos, tribus y señoríos.

La marcha se organizó en el período en que los chichimecas habían vencido a la gran cultura tolteca y termina cuando fundan su ciudad, a la que denominan con dos nombres: el primero Tenochtitlán, en honor de gran sacerdote Tenoch, quien bajo un régimen político teocrático dirigió la expedición, y como el símbolo de este jefe era un nopal, al ver sobre una de estas plantas de la isla, posada una enorme águila que apri-

sionaba con su pico una culebra, adoptó la imagen como emblema de la nueva patria, representada por el cáctus autóctono y la grandeza de dicha ave, destruyendo la maldad. Bonita estampa de esclarecida prosapia.

El otro nombre fue el aplicado al dios de los aztecas, Mexi, por lo que también se les conocía por Mexicas, patronímico que dio origen a la palabra que generalizó al país, integrado por la radical MEXI y la terminal CO.

Por cerca de doscientos años, los aztecas o mexicas fueron desarrollando una vida activa y crearon una nueva sociedad, cambiaron a un régimen monárquico y alcanzaron gran riqueza y poderío, si bien cayeron en un gran fanatismo religioso y sangriento, sacrificando víctimas en holocausto de sus dioses, lo que despertó inquinas y temores de los pueblos vecinos, con quienes frecuentemente lucharon.

Mucho se ha discutido acerca de su antropofagia y en una obra de nuestra naturaleza no podemos dejar de precisar tal concepto, pero la conclusión más exacta es la de que no comían carne humana como alimento corriente, sino con intención idolátrica y solamente carne de enemigo, ya que por coincidencia general de los cronistas de aquel tiempo, durante el sitio de México por las tropas de Cortés, a pesar de los estragos del hambre, no llegaron los sitiados a comerse entre sí.

Se prestó durante este período mucha importancia a las fases agrícolas, la caza, la pesca y el comercio de estos productos, y se simbolizó en el maíz, la vida, elevándolo a la categoría de ofrenda y adoración, creándole sus ídolos y considerándolo como una bendición, por arraigar con facilidad y ofrecerles diversos usos, así como también por ser el producto básico de la "tortilla", el pan de los indígenas y por ende la base de la alimentación nacional, como lo ha seguido siendo aun para los extranjeros que llegaron después y los que continúan llegando.

El maíz es el testigo enhiesto de todos los cambios y acontecimientos de aquellos tiempos. Su amarilla mazorca, resplandeciente, con su penacho de rubios cabellos, preside ritos y fiestas, y está presente en toda la vida intensa, social y religiosa, y es desgranado, como perlas, a los pies de los dioses paganos, con gran idolatría, mientras las largas hojas de sus cañas flamean rítmicas en todos los actos, danzas y ofrendas de extrañas gratitudes y esperanzas.

El maíz es considerado pues como la planta sagrada, y es el mantenimiento general de los pueblos del continente. Con los granos de la mazorca que ablandan, remojan y cuecen con un poco de cal en poca agua, para molerlos después en el metate, forman la pasta que, cuando está bien reducida, exprimen, y tomando trozos de esta masa del tamaño

de una pequeña pelota, aplanan entre las manos en gracioso palmoteo, formando unas piezas redondas de varios tamaños y poco espesor, que ponen a calentar sobre un comal, pieza generalmente circular de barro cocido o de hierro, que tienen puesto sobre el fuego, volteando las tortillas de un lado y otro hasta que estén bien cocidas, práctica en la cual obtienen éstas, suaves y tiernas.

Las hacen de varias medidas para darles muchos usos y en su grandeza culinaria sirven como plato para contener variados productos cocinados previamente, como envolvente para rellenar con éstos, para cortarlas en piezas regulares, o trozos, para las sopas, y en forma de pala, para usarse como cuchara para recoger caldos y salsas.

Con el grano entero del maíz, cocido y pelado, desleído en agua al fuego, obtienen una bebida blanda y suave que llaman atole, de muy buenas cualidades digestivas, y alrededor de éste hacen una serie de mixturas con otros productos y especialmente con frutas, obteniendo así una gran gama de gratos sabores.

Este atole, cocinado con otros diferentes productos, tales como carnes, verduras, chiles y otras especias, finamente picados, dan lugar a otro tipo de caldo, denominado pozole.

Con la masa de maíz preparan los famosos tamales, en gran variedad de tamaños para contener rellenos de carnes, verduras o dulces, envueltos, a su vez en hojas de maíz o de plátano, que al ser cocinados al vapor se impregnan y saturan del jugo de éstas, rezumando los colores del tipo de condimento o chiles de que están hechos.

"Seguramente fue la Providencia la que puso el maíz en nuestro camino —decía un cronista de Cortés— pues de no ser así, quién sabe lo que hubiéramos padecido".

Los mexicas modifican el calendario que recibieron de los nahoas, el cual estaba extendido entre los pueblos mixtos que emigraron al sur hasta el Imperio de los Mayas, y en el año 1454 de nuestra era, iniciaron su definitiva medición del año solar, con 18 meses de 20 días, y cinco días más para el período de correcciones.

Su famoso calendario azteca o piedra del Sol, que se conserva en el Museo Nacional de Antropología e Historia, ampliamente conocido por su belleza y originalidad en el mundo entero, pone de relieve la importancia que la comida tenía para aquellos pueblos, ya que de los meses establecidos, dedicados a su vida social, más de la mitad de ellos estaban consagrados a manifestaciones alimentarias, médicas o de exaltación del cotidiano sustento.

Véamos, en una rápida exposición, los ritos que celebraban cada mes:

1. *Atlcahualo* — Crecimiento del árbol y Dios de las lluvias.
2. *Tlacaxipehualiztli* — Sacrificios.
3. *Tozoztontli* — Ayuno corto. Ofrenda de flores.
4. *Hueytozoztontli* — Ayuno prolongado. Fiesta a los dioses del maíz.
5. *Toxcatl* — La principal de todas las fiestas. Grandes comilonas.
6. *Etzulqualiztli* — Fiesta del acto de comer el *eztalli* (potaje compuesto de maíz y frijol).
7. *Tecuilhuitontli* — Pequeño festín de príncipes. Ritos a la diosa de las salinas.
8. *Hueytecuilhuitl* — Fiesta de los señores y distribución de víveres a la población.
9. *Tlaxochimaco* — Recolección de flores. Regocijos, banquetes y danzas.
10. *Xocotlhuetzi* — Caída de los frutos. Fiesta al Dios del fuego.
11. *Ochpaniztli* — Fiesta de los dioses de la tierra y de la vegetación.
12. *Teotleco* — Regreso de dioses y sacrificios.
13. *Tepeilhuitl* — Fiesta de las montañas. (Elaboración de figurillas que eran comidas después).
14. *Quecholli* — Fiesta al Dios de la caza.
15. *Panquetzaliztli* — Fiesta al Dios de la guerra.
16. *Atemoztli* — Dedicado a los dioses de la lluvia. (Ofrenda de alimentos y bebidas).
17. *Tititli* — Burlas y jocosidades. (Como nuestro Carnaval).
18. *Izcatli* — Fiesta del crecimiento de los niños y grandes comidas.

Después venían los 5 días de compensación durante los que suspendían toda actividad.

Los meses constaban de 20 días y cada uno de éstos tenía cuatro semanas de 5 días, dedicando el quinto para el tianguis, con lo que resultaban al año 72 días de mercado que además se consideraban como de descanso o fiestas y que equivalían a nuestro domingo.

Se desarrolló un gran comercio, formando caravanas de *tlamames*, que cargaban en la espalda las mercancías, al mando de un jefe llamado *pochteca*, y las expediciones que recorrían rutas fijas habían instalado en lugares a propósito, grandes galerones, en donde se recogían para pasar la noche y allí también se concentraban, de los alrededores, otras mercancías, que transportaban; eran locales precursores de la Lonja y el Hotel.

En sus transacciones usaban como monedas, aparte de intercambios por mantas, tejidos, cintos, sandalias y otros artículos, granos de cacao de superior calidad, semillas y cañones de plumas de ave, transparentes, llenos de polvo de oro, mas en los últimos tiempos de su independencia, usaban también unas piecesitas de cobre labradas a modo de moneda. Los Mayas usaban en sus tratos comerciales, además de los granos de cacao, piedras labradas y ciertas conchas marinas de color rojo.

La variedad de productos con que confeccionaban sus yantares consistía en maíz, frijoles, calabazas, bledos, chayotes, chilacayotes, camotes, mezquites, quelites, nopales, verdolagas, diversidad de bulbos, raíces y hongos... y hacían sus salsas y guisados con el pimiento autóctono o ají, llamado chile, de los que tenían gran varidedad de clases, empleando además para sus aderezos, jitomate, *xoconostle*, vainilla, orégano, epazote y otras hierbas aromáticas, con el achiote, al que tenían en gran estima.

Además de la gran variedad de tortillas, a las que daban diferentes sabores, con sal, cal o tequesquite (especie de salitre que se encuentra en las orillas de los lagos), hacían un pan con una algarrobilla del árbol leguminoso llamado mezquite, y también atole, y chupaban la pulpa dulce que envuelve los granos.

También tenían y cultivaban muchas especies de plantas frutícolas, tales como piñas, mamey, zapotes varios: blanco, prieto, amarillo, chico, etc.; tejocotes, ciruelas, pitahayas, tunas, papayas, jícamas, guayabas, chirimoyas, nanche, varias clases de anonas, aguacates, capulines, cacahuates... y el famoso cacao, que oriundo de México, tanta prez nos ha dado en el mundo.

Hasta no recibir de los litorales la variada y abundante riqueza marítima, los aztecas se las ingeniaron para gozar de los recursos acuáticos de los ríos, lagos y lagunas, obteniendo mucha clase de pescadillos, acociles, cangrejos, ciertas larvas e insectos, lombrices, ranas y renacuajos, y una especie de pequeña salamandra anfibia, que llamaban ajolote, que abunda en los lagos y por el que sentían gran estima por considerar que su alimento poseía virtudes estimulantes.

También el ahuautle, huevecillos de un mosco nadador de las lagunas de Texcoco, que desde tiempos primitivos obtenían los aborígenes y que con el tiempo han ido desapareciendo. Los podríamos considerar como el *caviar* indígena para los grandes señores. El mosco era recogido en redes y se vendía como alimento para pájaros y aves enjauladas. No po-

demos olvidar el jumil, pequeño insecto que se come crudo o tostado en algunos estados del centro de la República, también de supuestas cualidades afrodisíacas.

Disponían de diversidad de aves: palomas, codornices, chachalacas, tórtolas, tordos, ánsares y patos... y el caracterizado pavo indígena, llamado guajolote, que alcanzó horizontes de categoría al ser llevado a Europa.

La fauna terrestre se aprovechó ampliamente y comían venados, ciervos, liebres, conejos, comadrejas, tuzas, ardillas, nutrias, *tlacuaches*, perritos, langosta y tortugas, hormigas, iguanas y lagartos, una especie de cerdo montaraz, tejones, tapires, mapaches, armadillos, *tepeizcuintles* (especie de perro herbívoro), muchas clases de gusanos, especialmente los de maguey... carnes que comían chamuscadas a la brasa, asadas sobre el comal, guisadas o cocinadas por el sistema de combustión interna o subterránea (barbacoa), todavía en uso, y que hace deliciosas muchas y buenas carnes que hoy tiene México.

El jardín de Moctezuma

El jardín zoológico fundado por el rey Moctezuma II llegó a ser conocido por los colonizadores, quiénes mostraron curiosidad y admiración por tan dignificadora obra. En él había toda clase de animales de estas tierras: mamíferos salvajes, reptiles, serpientes y gran variedad de aves, a los que se proporcionaban alimentos apropiados e incluso carne humana, ocupando casas o jaulas que les permitían mayor protección de los elementos atmosféricos y libertad de acción a las bestias.

También seres humanos y deformes eran recogidos en este lugar, dándoles sustento y servicio.

El jardín desapareció poco después de la muerte del rey, y en su lugar (hoy la esquina de Madero y San Juan de Letrán) los colonizadores construyeron el convento de San Francisco.

Del cardo llamado maguey, que cultivaban cuidadosamente, extraían el agua miel, que por fermentación les proporcionaba la bebida popular de sus ancestros, que conocemos por pulque, la cual todavía persiste como bebida entre las clases campesinas y pobres. De éste hacían un buen arrope o dulce, de menor graduación glucosa que el azúcar, y que era con lo que endulzaban sus manjares y atoles.

Del cogollo de una planta más pequeña, de la misma familia, obtenían por evaporación en ollas, una bebida más licorosa y de mayor graduación alcohólica que denominaron mezcal.

Esta planta del maguey se consideraba sagrada por los primitivos mexicanos, ya que además de servirles de bebida y para ser usada para sus ritos religiosos en desenfrenadas ofrendas, les proporcionaba múltiples objetos, servicios y materiales, y usaban sus pencas para techar las casas, hacer leña, abonos, legías, fibras, hilos y agujas para coser, punzones, calzado, vinagres, papeles para sus jeroglíficos, canales para el agua, cuerdas, redes y vallas, etc., además de que tenía varias aplicaciones médicas, para cataplasmas y sanar heridas, picaduras de animales ponzoñosos y para curar varias enfermedades.

Además del pulque, obtenían del maíz otra bebida, la chicha, y un licor de las palmas. De la semilla de la chía, hacían una bebida refrescante y otras dulces, compuestas, como el pulque curado con frutas, el colonche y el tepache, las cuales persisten hoy día, y las clases pudientes gozaban del chocolate, que aunque algo rudimentario, era bebida de preferencia, servida en artísticas jícaras.

Debido a la gran cantidad de islotes y canales que integraban el gran lago sobre el que estaba asentada la Ciudad, construían una especie de campos flotantes con esteras grandes, tejidas tupidamente con cañas, varas y juncos, las que cubrian con tierras blandas y fango, sobre las que sembraban semillas de hortalizas y flores. Estas huertas emergentes las cambiaban a veces de lugar, remolcándolas con sus chalupas, y en ocasiones las llevaban frente a las autoridades, como ofrendas, para merecer o compensar algún favor o protección, y las llamaban chinampas, y en ello desarrollaron grandes habilidades para conseguir los productos más necesitados para la manutención.

Usaban de ingeniosas artes de pesca que les proporcionaban buenas capturas y una muestra de sus originales medios y ardides la describe el erudito Rafael Landivar (1731-1793), criollo guatemalteco que vivió en México, en su poema en latín *Rusticatio Mexicana*, con referencia a la caza del ánade, principal riqueza de la laguna.

> "*Crece en los espesos bosques la calabaza que pendula adherida a las altas ramas de los árboles; futura cantimplora de Baco y buen flotador sobre las aguas. El indio astuto, después de elegir las mayores, las echa, vacías, a flotar sobre la clara superficie, en el sitio en que se reúne la más gruesa multitud de ánades. Al principio, se asustan con tan sorprendentes apariciones y escapan, llenando la ribera de quejumbrosos clamores. Mas al verlas que vagan sin causar daño, recobran el valor y regresan al lago. Las calabazas flotando ya entre los patos a ninguno espantan, ni turba su bulto a los que*

retornan. Luego el indio ingenioso adaptándose a la cabeza una calabaza vacía enteramente igual a las que flotan en la superficie esconde el cuerpo hasta el cuello en las aguas procelosas y camina por el suelo, que no es profundo en las orillas pintorescas, hasta que, poco a poco, mirando a través de rendijas abiertas en la calabaza, se introduce entre la desprovista parvada. Entonces, así oculto, sustrae indistintamente uno y otros; asiéndolos de las patas, los anega, y veloz sin que los demás se percaten de la maña encubierta, torciéndoles el pescuezo, les arrancan la vida prematuramente. Así es de notable el ingenio de aquel pueblo".

Los pobres vivían en jacales de cañas y barro, con techos de paja, y el ajuar consistía en petates (esterillas confeccionadas con el trenzado de palmas de espadañas o de tules), para comer y para dormir, el imprescindible metate, el comal y algunos cacharros para guisar y guardar los líquidos, y se fabricaban sus cestas de carrizo. La comida del pueblo era reducida y casi limitada a las tortillas, verduras, frijol y chiles, con algún que otro trozo o pieza de carne cuando se la podían procurar "extraordinariamente", pues los frutos de su trabajo, en la recolección de caza o pesca, estaban destinados a las clases superiores, de lo cual recibían mezquinos emolumentos.

Los señores vivían en casas mejores, hechas de adobes y encaladas, o de *tezontle* (piedra volcánica porosa y colorada). Cubrían sus habitaciones con tejamanil, unas tablillas de madera delgada, en piezas rectangulares, y otras tenían azoteas. Alfombraban sus tiendas y estancias con esteras como las ya dichas pero de mejores calidades, y coloridas, ricas telas y pieles de animales, y las paredes estaban, cuando no pintadas o estucadas de modo fantástico, tapizadas con mantas y sarapes de ricos dibujos y colores. Usaban gran variedad de cuchillos, cucharas y unas a modo de espátulas, y tenían muchas piezas de vajilla, algunas muy decoradas.

Se alimentaban con variedad de viandas, salsas, tortugas, pescados y carnes de caza y de animales domésticos y gustaban mucho de las aves, especialmente del pavo autóctono, que confeccionaban con gustosos y suculentos mojes, moles y caldillos. Se regalaban mucho con pasteles y frutas.

En los banquetes y fiestas adornaban, para su realce, los locales con guirnaldas de flores, especialmente rosas, obtenidas de las chinampas, y al terminar el festín repartían olorosos ramos y tabaco. Fumaban éste

bien enrollando sus hojas o ya picándolas y metiéndolas en cañas como una especie de pipas.

El culto por los difuntos se manifestaba con grandes comilonas entre los que habían asistido a los velorios, que duraban nueve días, alrededor del petate en que estuvo el muerto.

Tenían varios mercados y gentes que cuidaban, vigilando las ventas y controlando las medidas, aplicando castigos a los infractores.

Además, de una abundancia de productos, vendían todos los implementos necesarios para cocinar: variedad de jícaras, jarras, ollas, cazuelas, comales, metates, molcajetes, sopladores de carrizo para avivar el fuego, molinillos para agitar las mezclas y el chocolate, platones, escudillas, cuencos hechos de calabazas grandes, lisas y redondas, que partían por la mitad, y de maderas y barros... todo lo cual pone de manifiesto otro punto más del interés que prestaban a los coadyuvantes de cocinar y comer.

Los abusos y orgías que desencadenaban las abundantes libaciones de pulque y que eran motivo de reyertas, obligaban a las autoridades a tomar providencias para amortiguar sus penosos efectos. "Las ordenanzas del rey Netzahualcóyotl, castigaban con la muerte al sacerdote sorprendido en estado de ebriedad y lo mismo al dignatario, funcionario o embajador que se encontrara borracho en el Palacio. Así también a los plebeyos a quienes se exponía por primera vez a las rechiflas de la multitud mientras se les rapaba la cabeza en la plaza pública; en caso de reincidencia se les castigaba con la muerte, pena que correspondía a los nobles desde la primera infracción. Sin embargo, el "neutle" no estaba prohibido de manera absoluta; se daba a las mujeres parturientas, y a los ancianos de ambos sexos se les permitía beberlo con libertad". Así lo dejó escrito Ixtlilxóchitl, historiador mexicano descendiente del último rey de Texcoco (1568-1648).

Testimonio elocuente de la ética con que las autoridades velaban por la salud de sus súbditos, regulando el uso inmoderado de las bebidas embriagantes como ejemplo de moral política y ciudadana.

De la importancia que el acto de comer tenía para los Aztecas nos da elocuente testimonio Fray Bernardino de Sahagún, uno de los más completos historiadores de la Conquista, y no podemos dejar de incluir en este libro, por los originales y conceptuosas que son, las reglas que tenían establecidas para el honesto y práctico ejercicio de tales funciones.

En el libro VI de su obra, que trata "De la Retórica y Filosofía Moral y Teológica de la Gente Mexicana donde hay cosas muy curiosas

tocantes a los primores de su lengua y cosas muy delicadas tocante a las virtudes morales", encontramos en el Capítulo XXII.

> *"En que se contiene la Doctrina que el padre principal o señor daba a su hijo, acerca de las cosas y policía exterior, conviene a saber, cómo se había de haber en el dormir, comer y beber, hablar y en el traje, y en el andar y mirar y oír, y que se guarde de comer comida de mano de malas mujeres porque dan hechizos".*

Entresacamos de dicho capítulo tan atinados preceptos: *"Seas avisado, hijo, que no comas demasiado a la mañana y a la noche; sé templado en la comida y en la cena y si trabajaras, conviene que almuerces antes que comiences el trabajo. La honestidad que debes tener en el comer es ésta: cuando comieres, no comas muy aprisa, no comas con demasiada desenvoltura, ni des grandes bocados en el pan, ni metas mucha vianda junta en la boca porque no te añuzgues ni tragues lo que comas como perro; comerás con sosiego y con reposo, y beberás con templanza cuando bebieres; no despedaces el pan, ni arrebates lo que está en el plato; sea sosegado tu comer por que no des ocasión de reir a los que están presentes. Al principio de la comida, lavarte has las manos y la boca, y después de haber comido cogerás lo que se ha caído por el suelo y barrerás el lugar de la comida, y después te lavarás las manos y la boca, y limpiarás los dientes".*

Normas sanas y sociales que parecen puestas al día.

CAPITULO 3

Esencia y presencia del maíz, la gramínea continental

• Alimento del hombre desde hace 7,000 años. • "Modus Vivendi" de las culturas de Mesoamérica. • El cultivo de "Centli" hizo poderosos a los aztecas. • El maíz, nuestra carne. • De rancio abolengo y tipismo en la pitanza nacional.

UTILIZADA COMO alimento por el hombre, la antigüedad del maíz data por lo menos desde hace 7,000 años. Su nombre botánico es *Zea Mays*. Su domesticación parece haber tenido varios sitios en el continente americano, donde las antiguas civilizaciones, fundamentaron su economía subsistencial en el cultivo del maíz. La importancia de esta gramínea constituye hasta nuestros días alimento básico para varios millones de americanos.

Se puede afirmar, que el maíz por su importancia representó para las culturas americanas prehispánicas, lo que para las generaciones actuales representa el petróleo; más que alimento se convirtió en modus vivendi. El historiador Víctor W. Von Hagen, en su libro *Los Aztecas* nos dice:

"Nadie sabía de una época en que los aztecas no hubiesen comido maíz, la planta llamada centli. Todos los indios la tenían y no podían imaginar su mundo sin maíz; lo cultivaban en las milpas durante dos o tres años consecutivos. Después, debido a que sus fertilizantes eran pobres y la tierra exhausta, —sólo producía un grano minúsculo—, debían buscar nuevas tierras. Significaba esto que los clanes y la tribu tenían que contar con considerables reservas de tierra con objeto de que los viejos campos descansaran. Esta era una de las razones por las que,

a medida que crecía la ciudad de México y aumentaba el número de sus habitantes, los aztecas hacían la guerra. Necesitaban más tierra".

La sapiencia, imaginación, y exquisitez con la que nuestros ancestros domesticaron y emplearon el maíz, debe considerarse como un notable ejemplo de explotación racional de la naturaleza, porque donde pudo suponerse, una supuesta y frágil dependencia hacia el monocultivo de esta gramínea excepcional, en torno a ella, e inspirada por ella surgió la mística que conformó las notables culturas mesoamericanas. Salvador Novo, llama al maíz, nuestra carne y con justeza plantea la verdad de su aserto:

"La rica herencia de aquella cultura ha llegado hasta nuestras mesas. Y apuntar algunas de las deliciosas maneras en que hoy seguimos alimentándonos de maíz es el modesto objeto de este artículo. Establezcamos las tres formas en que se puede reducir el empleo del maíz en la gastronomía:

1. El elote, tierno (*xilotl*) o maduro.
2. La masa (*textli*) de la que se hacen tortillas y tamales.
3. Las bebidas cuya base es el maíz o la masa.

"Todas estas formas de consumo de maíz han perdurado en México, sin interrupción; antes enriquecidas por nuevos aportes culinarios, a lo largo de los siglos.

"Del elote, pues, todo sirve: se come el grano, se aprovecha el forro para hacer tamales".

"Del elote sirven hasta los cabellitos. No hay mejor diurético que el agua en que hiervan. Los científicos han investigado las propiedades nutritivas del maíz y han encontrado que contiene 'inositol', que es una vitamina B del complejo B, que combate el colesterol, y desasolva las arterias. Aislado el inositol, han hecho pruebas con animales. Privados de esa sustancia, pierden el pelo, pero lo recuperan al volver a ingerirla.

Si ello es así: se explican muchas características plausibles de un pueblo, como el nuestro, alimentando desde sus orígenes con maíz. Entre los indígenas, por una parte, no suelen registrarse infartos ni trombosis causados por la acumulación del colesterol en las arterias. Por otra parte, no hay calvos entre los indígenas. Y por una tercera, ellos lucen y conservan hasta su extrema vejez, completa, firme y brillante, una herramienta dental para cuya limpieza no hay como la tortilla quemada y molida".

Pero el maíz ha sido gastronómicamente hablando más que nuestra carne y sustento: han sido sus originales guisos, amplias ejecuciones e interpretaciones culinarias, las que de una manera poderosa han determinado el rancio abolengo y tipismo de la pitanza nacional.

CAPITULO 4

Las tortillas: redondeces de la imaginación

• Máxima expresión gastronómica del maíz. • Cuchara comestible. • Nombres y formas que perduran hasta nuestros días. • El taco, plato nacional.

SI BIEN el maíz representó para la cultura de América su "modus vivendi", la tortilla, es el "modus operandi" imprescindible de la dieta nacional. Es vehículo, condimento, plato, utensilio, y a veces, el redondo eslabón entre un estómago satisfecho, y un hambre voraz.

La tortilla es preludio, introducción, o feliz remate de una celestial degustación. Su calidad de acompañante discreto —que no anónimo— le otorga su carácter de base exquisita, en la cual los sabores se funden sin confusión.

En la tortilla el maíz se sublima, y encuentra su máxima expresión gastronómica. Las propiedades y bondades del maíz no podrían explicarse sin su artificiosa y magistral creación, las tortillas. De ellas, Salvador Novo nos dice:

"Es nuestra comestible cuchara y el seguro tenedor para el cuchillo de nuestros dientes. Cortada en cuatro perfectos triángulos de cateto curvo, ¡qué perfectamente se pliegan a la presión de nuestros dedos a forrar, capturar y enriquecer el sabor del bocado de carne, o el chicharrón guisado, o los frijoles o el arroz, y el último triángulo recoge hasta el último vestigio de salsa, y desaparece dentro de nuestro deleite .

El nombre de tortillas parecen haberlo combatido sin éxito, después de imponérselo, los propios españoles para acreditarles el inadecuado de 'pan'. El vocabulario de Molina traduce *Tlaxcalli* por 'pan' general-

mente; *Tlaxcalchiuqui* por 'panadero que lo hace'; y *Tlaxcalchihualiztli* por 'acto de amasar y hacer pan'. Al importarse el trigo, nuestros antepasados le llamaron *castillan tlaxcalli*".

Sahagún compiló de sus informantes algunas de las formas en que los señores usaban del maíz en sus mesas:

Totonqui Tlaxcalli Tlacuelpacholli: tortillas calientes — totonqui — blancas y dobladas.

Huey Tlaxcalli: huey, grande; grandes, muy anchas y delgadas.
Quahutlacualli: gruesas y ásperas: nuestras "gordas".
Tlaxcalpacholli: unas blancas, otras pardillas.
Tlaxcalmimili: memelas.
Tlaceopalli Tlaxcalli: hojaldradas.
Tamalli: envueltos en hojas de maíz.

Así como el gran bardo López Velarde decía: *México, tu superficie es el maíz*", nosotros añadiríamos: *"México, tu ropaje es la tortilla"*.

CAPITULO 5

Cortes llega a un mundo sorprendente

• Cristobal Colón descubre América • Hernán Cortés llega a la Villa Rica de la Veracruz. • Moctezuma II y los teules. • Las comidas del emperador descritas por Bernal Díaz del Castillo, y Fray Bernardino de Sahagún. • Caida del Imperio Azteca.

EL DÍA 22 de abril de 1519 desembarcó en un lugar de la costa del Golfo de México, llamado Chalchiuecan, siguiendo las premisas que en 1492 estableciera Cristóbal Colón, al descubrir el Nuevo Mundo. el capitán Hernando Cortés, y fundó la primera población española en tierras del Continente, denominándola Real Villa Rica de la Santa Vera Cruz, por ser dicho día Viernes Santo.

Desde allí se internó con sus huestes en el país, hasta llegar con plenitud de vicisitudes a la capital del mismo, residencia de los emperadores aztecas, para entrevistarse con el entonces reinante Moctezuma II. Llevaba una tropa de 400 soldados españoles, 16 de ellos montados a caballo, lo que produjo gran asombro a los indígenas, y una escolta de 7.000 indios pertenecientes a los pueblos de la ruta, que había hecho aliados, por ser enemigos de los aztecas.

Fue el día 7 de noviembre del mismo año que se produjo el caracterizado encuentro de los dos personajes, representantes de dos poderes, dos culturas y tradiciones, los que se observaron con cierta altivez y desconfianza...

Grande fue la admiración del colonizador Hernán Cortés al ver las comidas que se hacía servir el Emperador Azteca, consistente "en todos

los productos que sus tierras podían haber", los cuales provenían de los distintos y lejanos lugares del país, para llegar frescos y tiernos a su mesa, por medio de esclavos llamados *tamemes*, que llevando a lomos las mercancías, corrían grandes trechos en los caminos, para trasladarlos a otros vasallos, que a modo de postas, las recogían y proseguían su carrera con la carga, substituyendo a los cansados, hasta llevar las cosas a su destino. Los indígenas escogidos para estos servicios se ejercitaban desde niños y pertenecían a grupos controlados, y llevaban marcas o insignias para distinguirlos. Fueron estos veloces "correos" los que trajeron a Moctezuma II la noticia de la llegada de hombres blancos y barbados.

Sus cocineros conocían como treinta maneras de hacerle guisados, y algunos de estos manjares permanecían sobre braseros de barro, para mantenerlos calientes. La vajilla era de lo más fino, y los vasos, jícaras y jarras eran de oro y otros metales.

Cotidianamente le servían guajolotes, faisanes, perdices, patos, venado, pájaros, aves y conejos. En tiempo frío, se le calentaba la habitación con maderas olorosas que no hacían humo. Sentado en ricos cojines sobre valiosos manteles, extendidos en el centro de la pieza, hermosas mujeres presentaban los platones y cuencos, y servían los platos, acercando en ocasiones, durante la comida unos aguamaniles, en donde se lavaban las manos él y los invitados; otras, servían las tortillas calientes.

Terminaban estos yantares con las jarras de espumoso chocolate, que se servía en jícaras, y que bebían con fruición, y como era aficionado a placeres y gracias, llevaban a su presencia indios corcovados y feos, que le cantaban y bailaban, haciendo ingeniosas piruetas, y después tomaba el humo de los canutos de caña, o tabaco, con lo que se dormía.

Vivía con gran fastuosidad y llegaba a la cifra de 3,000 las personas que estaban al servicio de sus bienes y hacienda, con lo que había de procurarse abasto y cobijo para todos ellos.

Una pormenorizada relación de brillante colorido del acto de comer, lo describe el cronista y soldado Bernal Díaz del Castillo en el capítulo XCI de su libro *Historia Verdadera de la Conquista de la Nueva España*, bajo el subtítulo "De la manera e Persona del Gran Moctezuma, y de cuán grande señor era".

Así, pues, la comida entre los antiguos mexicanos, tenía particularidades de gran importancia, y era objeto de preocupación constante. Según Fray Bernardino de Sahagún, sabio y religioso franciscano e historiador español, muerto en 1590 y enterrado en el templo católico de Tlatelolco, y que vivió 60 años entre los indios, empapándose de la vida

y costumbres de éstos, dejó magnífica constancia de las comidas y tradiciones, en su amplia crónica titulada *Historia de las Cosas de la Nueva España* y en uno de los capítulos de la obra, bajo el epígrafe "De las comidas que usaban los señores Aztecas", hace una descripción gastronómica minuciosamente detallada, que es un florilegio de lo pintoresco y variado de los productos y manjares que integraban la mesa de los nativos.

Por su extensión, hacemos un extracto de lo más importante y de original relieve, y suprimimos, para no hacer más latoso el texto y dejar más clara y fácil constancia, las denominaciones originales, en su mayor parte captadas por los cronistas fonéticamente, dejando el vasto campo para los eruditos y filólogos, y circunscribiéndonos a las respectivas voces castellanas para facilitar la memorización por parte de los lectores.

Dice que:

"Las tortillas que cada día comían los señores eran blancas y calientes, y dobladas, y cubiertas con un paño blanco. Otras eran grandes, blancas y delgadas, y muy blandas, otras algo pardillas, de muy buen comer. Comían unos panecillos no redondos, sino largos, rollizos y blancos. Otra manera de tortillas eran hojaldradas y de delicado comer. También tamales de muchas maneras, blancos y dorados, hechos éstos con masa que tiene dos días de sol o al fuego. Otros tamales con un caracol de frijoles por encima. Comían estas maneras de pan con muchas maneras de gallinas asadas y cocidas, unas de ellas empanada en que está una gallina entera, y unas empanadillas de pedazos de aves, con chile amarillo o bermejo. Otras maneras de gallinas asadas y otro asado de codornices. Los señores comían muchas maneras de cazuelas con chiles, tomates y pepitas de calabaza molidas, que se llaman pipián. Usaban también de comer peces en cazuela, ranas, ajolotes, renacuajos y pececillos. Otras cazuelas de pescados grandes, y de hormigas aludas y gusanos de maguey. También langostas y camarones, como muy sabrosa comida. Muchas maneras de frutas, como ciruelas, varias clases de zapotes, anonas y raíces de árboles, y batatas, así como otras maneras de frutas que se dejan de decir. Usaban comer semillas, mazorcas y ejotes. También tamales de penachos de maíz, envueltos con semillas de bledos y meollos de cerezas molidas, y tortillas hechas de las mazorcas tiernas del maíz, y tamales de bledos, y comían yerbas no cocidas, sino verdes. Ciertas maneras de potajes. Puchas o mazamorras. Atoles con chile amarillo y miel, y otros muy espesos".

Los mayordomos tenían cargo de las cosas necesarias para los señores, embajadores de otros pueblos o invitados, y traían para comer en abundancia, pues después de comer los primeros, lo hacían los criados, cantores, guardianes y mozos.

Al fin de las comidas se tomaban muchas maneras de cacaos, en artísticos pocillos, con cucharas de concha de tortuga para remover el contenido.

Eran muy dados a los banquetes y los organizaban como medio de ostentación; tanto es así, que cuando algún tratante o mercader tenía caudal y presumía de ser rico, invitaba a los principales parientes y amigos, para dar lustre a su persona, y se preocupaba personalmente de arreglar todos los detalles del acto, tanto de la comida, como de los repartidores de las flores y cañas de tabaco, cancioneros, danzantes y mimos, y nombraba a sus mayordomos para el servicio.

El mismo Sahagún hace una pormenorizada descripción de la fauna, detallando los animales que eran comestibles, así como una importante lista de muchas maneras de aves terrestres y acuáticas, peces y otras especies marinas.

Relación muy importante para el estudioso es la descripción que hace de la flora: los árboles, frutas, tunas, raíces, hongos y hierbas comestibles y, como remate, las particularidades de 100 plantas medicinales y otras alucinantes. Habla además de 15 hierbas olorosas de las que muchas de ellas se emplean en los cocimientos y, como complemento gastronómico que revela la ética comercial y profesional del ramo alimenticio en aquel tiempo, hace una descripción de la gente indiana que interviene en estos menesteres: labradores, hortelanos, olleros, mercaderes, guisanderas, cacahuateros, vendedores de maíz, frijoles, semillas, chiles, jitomates, pepitas, tamales, tortillas, panaderos, labradores de trigo, vendedores de harina, frutas, pescadores, carniceros, leñadores, los que venden jícaras, ollas, comales, cestos, sal, huevos, gallinas de la tierra y cañitas de humo, así como de toda clase de hierbas, atoles, chocolate y salitre.

La Apicultura era practicada en forma rudimentaria en la época prehispánica. Los españoles la mejoraron con sus conocimientos y Fray Bartolomé de las Casas habla de los indígenas de Yucatán que obtenían grandes cantidades de miel y cera. Yucatán continúa siendo el principal productor y exportador de miel y le siguen Morelos, Michoacán, Jalisco, Querétaro, México, Guerrero y Guanajuato.

Por cerca de dos años se hizo difícil el sostenimiento de ambos regímenes y en ellos los mexicas sufrieron con intrepidez y tesón las conse-

cuencias de la invasión, haciendo a su vez dura y ardua ésta para los contendientes hispanos, no obstante la superioridad de sus armas, sucumbiendo con bizarría el Imperio Azteca, bajo la regencia de Cuauhtémoc, el 13 de agosto de 1521, fecha en la que se inició el alborear de una nueva nación, al efectuarse la fusión de sus heterogéneos habitantes, el establecimiento de límites, uniformidad de idioma, religión y política, lo que dio por resultado una sociedad de peculiar costumbrismo e idiosincrasia.

De la abundancia y variedad de los productos y manjares precortesianos nos dan pormenorizada fe varios cronistas españoles, tales como el mismo Hernán Cortés en sus Cartas de Relación a los Reyes de España, los citados Bernal Díaz del Castillo y Bernardino de Sahagún, los frailes Diego de Landa, Toribio de Benavente, Juan de Zumárraga, Bartolomé de las Casas, Tomás Gage, Juan de Viera, Juan de Torquemada, Andrés de Olmos, el capitán Gonzalo Fernández de Oviedo, el padre José de Acostá, cosmógrafo y literato, el cronista P. Bernabé Cobos, Francisco de Salazar humanista historiador y poeta, Pedro Mártir de Anglería, Antonio de Herrera y Tordesillas, Francisco López de Gómara que fue capitán de Cortés, Antonio de Solís Rivadeneyra, Lorenzo Boturini, italiano nacionalizado español y que fue enviado por los reyes, y más porteriormente el norteamericano William H. Prescott, gran hispanista quien escribió una vivaz *Historia de la Conquista*, y los aborígenes Fray Diego Durán, Fernando de Alva Ixtlixóchitl, Carlos de Sigüenza y Góngora, Padre Mariano Veytia y los jesuitas Andrés Cavo y Francisco Javier Clavijero, Diego Muñoz Camargo y Hernando Alvarado Tezozómoc, nieto del emperador Cuitláhuac, entre otros, amén de los múltiples códices y jeroglíficos, verdaderas obras de arte y erudición, que contienen figuras y citas muy curiosas dedicadas a la materia que nos ocupa.

CAPITULO 6

El primer maestresala

• Los banquetes del primer virrey y el Marqués del Valle de Oaxaca. • Aparece Agustín Guerrero gran maestro de alimentos y ceremonias. • El primer capitán de meseros, maestresala o "maitre d'hotel".

BERNAL DIAZ del Castillo, soldado y cronista, ágil historiador de las cosas que ocurrieron en las tierras de lo que después llegó a ser México, nos relata en uno de los capítulos de su ya citada obra, los dos primeros banquetes celebrados, ofrecidos de una a otra parte, por el descubridor Hernán Cortés, entonces Marqués del Valle de Oaxaca, y el primer virrey, don Antonio de Mendoza con motivo de las grandes fiestas organizadas en el año 1538 para celebrar las paces del Emperador español con el rey de Francia, cuyos actos organizó y dirigió, con gran tino y gracioso acierto el poblador Agustín Guerrero, como gran maestro de alimentos y ceremonias, una vez que habían desaparecido ciertas prevenciones que existían entre ambos personajes.

"Después de celebrar grandes fiestas y regocijos, diré de los banquetes que se hicieron. El uno hizo el Marqués en sus palacios, y otro hizo el Virrey en los suyos y Casas Reales, y estos fueron cenas. Y la primera hizo el Marqués y cenó en ella el Virrey con todos los caballeros y conquistadores de quién se tenía cuenta dellos, y con todas las señoras, sus mujeres, y de otras damas, y se hizo muy solemnísimamente. Y no quiero poner aquí por memoria de todos

los servicios que se hicieron, porque será gran relación; basta que diga que se hizo muy copiosamente. Y la otra cena que hizo el Virrey, fueron diferenciados los muchos manjares".

"Pues ya puestas las mesas, había dos cabeceras muy largas, y en cada una su cabecera; en la una estaba el Marqués y en la otra el Virrey, y para cada cabecera sus maestresalas y pajes y grandes servicios con mucho concierto. Quiero decir lo que se sirvió, aunque no vaya aquí escrito por entero lo que se me acordare, porque yo fuí uno de los que cenaron en aquellas grandes fiestas".

"Al principio fueron unas ensaladas hechas de dos o tres maneras, y luego cabritos y perniles de tocino asado a la ginovisca; tras ésto, pasteles y de godornices y palomas, y luego gallos de papada y gallinas rellenas; luego manjar blanco; tras ésto pepitoria; luego torta real; luego pollos y perdices de la tierra y godornices en escabeche, y luego tras de ésto alzan aquellos manteles dos veces y quedan otros limpios con sus panizuelos; luego traen empanadas de todo género de aves y de caza; luego sirven de otras empanadas de pescado; luego traen carnero cocido, y vaca y puerco, nabos y coles y garbanzos; y entre medio destos manjares ponen en las mesas frutas diferenciadas para tomar gusto, y luego traen gallinas de la tierra cocidas enteras, con picos y pies plateados; tras de ésto anadones y anzarones enteros con los picos dorados, y luego cabezas de puercos y de venados y de terneras, por grandeza y con ello grandes músicas de cantares a cada cabecera, y la trompetería y géneros de instrumentos, harpas, vigüelas, flautas, dulzaínas, chirimías; en especial cuando los maestresalas servían las tazas que traían a los señores que allí estaba y cenaron, que fueron muchos más que no fueron a la cena del Marqués, y muchas copas doradas, unas con aloja, otras con vino e otras con agua, otras con cacao y con clarete; y tras ésto sirvieron a otros señores más insignes de unas empanadas muy grandes, y en algunas de ellas venían dos conejos vivos y en otras conejos vivos chicos, y otras llenas de godornices y palomas y otros pajaritos vivos; y cuando se las pusieron fue en una sazón y a un tiempo; y desque les quitaron los cobertores, los conejos se fueron huyendo sobre las mesas y las godornices y pájaros volaron. Aun no he dicho del servicio de aceitunas y rábanos y queso y cardos, y luego mazapanes y almendras y confites y de acitrón y otros géneros de cosas de azúcar y fruta de la tierra; no hay que decir sino que toda la mesa estaba llena de servicio dello".

"Entre estas cosas había truhanes y decidores que decían en leer del Cortés y del Virrey cosas muy de reir y aun algunos dellos borrachos, que decían lo suyo y lo ajeno, hasta los tomaron por fuerza y los llevaron de allí, por que callasen. Y aun no he dicho las fuentes del vino blanco y jerez de indias, y tinto y botillería, salvo como habían muchos borrachos, dieron en ellas en el suelo y las descompusieron, que no pudo más salirse vino dellas".

"Pues había en los patios otros servicios para gentes y mozos despuelas y criados de todos los caballeros que cenaban arriba en aquel banquete, que pasaron de trescientos, y más de doscientas señoras".

"Pues aun se me olvidaba los novillos asados enteros llenos de dentro de pollos y gallinas y godornices y palomas y tocino. Esto fue en el patio abajo entre los mozos despuelas y mulatos e indios".

"Y digo que duró este banquete desde que anocheció hasta dos horas después de media noche, que las señoras daban voces que no podían estar más a las mesas y otras se congojaban, y por fuerza alzaron los manteles, que otras cosas había que servir".

"Y todo ésto se sirvió con oro y plata y grandes vajillas muy ricas. Una cosa vi; que con estar cada sala llena despañoles que no eran convidados, y eran tantos que no cabían en los corredores que vinieron a ver la cena y banquete, y no faltó en toda aquella cena del Virrey plata ninguna, y en la del Marqués faltaron más de cien marcos de plata; y la causa que no faltó en la del Virrey fue por que el mayordomo mayor, que se decía Agustín Guerrero, mandó a los caciques mexicanos que para cada pieza pusieren un indio de guardia, y aunque se enviaban a todas las casas de México muchos platos y escudillas con manjar blanco y pastelles y empanadas y otras cosas de este arte, iba con cada pieza de plata un indio y lo traía; lo que faltó fue saleros de plata, muchos manteles y panizuelos y cuchillos, y esto el mismo Agustín me lo dijo otro día..."

Así pues, ante esta constancia auténtica e histórica, podemos decir que, el primer encargado que puso atingencia y cuidado especiales a los servicios gastronómicos y de la mesa, fue el poblador Agustín Guerrero, a quien debemos de otorgar el honor de haber sido el Primer Mayordomo, Maestresala o "Maître" del Continente Americano.

CAPITULO 7

Los primeros mesones del continente

• Pedro Hernández de Paniagua, primer mesonero de México. • Leyes y tarifas para proteger al viajero. • Los albergues, fondas, hostales, paradores, posadas y ventas. • La calle de los mesones.

MÉXICO FUE el primer país de América Continental que inició y reglamentó, en 1525, el negocio público de alojamiento y comida, con qué facilitar descanso y alimentos a los pobladores y viajeros.

El primer mesón de la Ciudad de México, fue instalado el primero de diciembre de dicho año, por el poblador Pedro Hernández Paniagua, apellido éste último muy sintomático, y fue autorizado por el Alcalde Mayor y Regidores, quienes contestaron a la petición diciendo que:

> *"Le hazían e hizieron merced de le dar licencia para que pueda hazer un mesón en sus casas adonde pueda acoger a los que a él vinieren e les vender pan e vino e carne e otras cosas necesarias con que guarde e cumpla el aranzel que le será dado acerca de los precios que ha de llevar de las dichas cosas que vendiere".*

Poco después se registró otro comercio, similar, solicitado por Jerónimo de Alderete, hermano de un oficial de Cortés.

(La palabra mesón, corresponde a la castellanización de la francesa "maison", casa).

Por los principales caminos se habían establecido otras casas para ello, y ante la necesidad de proteger a los viajeros, se fijaron leyes y

tarifas convenientes para asegurar el servicio y los precios, lo que puso de manifiesto el sentido de patrocinio de los colonizadores por sus súbditos.

Las primeras fueron.

"Las hordenanzas e condiciones que el Muy Señor Hernándo, Capitán General e Gobernador desta Nueva España, por sus Magestades, e los Muy nobles Señores Xusticias e Regidores, mandan que guarden e cumplan las personas que hizieren ventas e mesones", curioso documento que figura en la página 170 del tomo 26 del "Archivo de Indias".

En Cabildo de 9 de enero de 1526 se expidió el arancel prometido en el acta de 1º de diciembre, el cual reproducimos de la obra *México Viejo*, original del cronista e historiador Luis González Obregón, en donde el erudito encontrará materia de mucha satisfacción.

"Este dicho día, los dichos señores dixeron que por quanto los días pasados se dió licencia a Pedro Hernández Paniagua para que pudiese tener mesón para que coxiese a los forasteros o les diese de comer a ellos e a las personas que allí se llegasen a posar e no le fue dada la horden e manera que habían de tener con los dichos guéspedes que mandavan e mandaron que el dicho Pedro Hernández o otro cualquier mesonero de esta Ciudad lleve por cada tabla a cada persona que diere de comer o cenar dándole asado e cocido e pan e agua un tomín de oro": (El tomín de oro equivale aproximadamente a 36 centavos de nuestra moneda).

"Yten que si diere vino que gane la tercia parte de como valiese por arrobas en la Cibdad.

"Yten que lleve por cada persona que durmiese en su casa dándole cama de su xergón e ropa limpia de la tierra un real.

"Yten que si vendiere azeite e vinagre o quezo por menudo que gane la tercia parte de como valiere en la Ciudad al dicho tiempo por arroba.

"Todo lo qual mandaron que guarde e cumpla el dicho mesonero o otros cualquiera que tuvieren mesón en esta dicha Ciudad so pena que por primera vez lo paguen con el quatro tanto lo que asy llevaren en demasiado e por la segunda las setenas e por la tercera le sean

dados cien azotes públicamente. E mandaron que tenga este aranzel en parte donde se puede ver e ler para que cada uno sepa lo que ha de dar so pena de veinte pesos de oro la mitad para las obras públicas e la otra mitad para el Juez e denunciante. (Una rúbrica)".

Los mesones o ventas en los caminos parece que ya se habían establecido desde antes, pues en Cabildo de 26 de julio de 1525, se dio el arancel respectivo que prevenía lo siguiente: *"que no puedan llevar ni lleven por cada celemín de mahíz más de un real e medio de oro (18 centavos).*

Yten que lleven por una fanega de mahíz un peso de oro (equivalía a un peso setenta y cinco centavos) e medio de media fanega e que sean obligados de lo dar medido por medida de media fanega a las personas que se lo pidieren e colmadas las medidas.

Yten que lleven por una gallina de la tierra (pípila) buena que no sea polla cuatro reales de oro.

"Yten por un gallo grande de papada de la tierra (guajolote) seis reales de oro.

"Yten que lleven por un conexo bueno dos reales de oro.

"Yten que lleven por una arrelde (pesa de 4 libras) de carne de puerco e venado fresco e salado quatro reales de oro.

"Yten que lleven por una libra de pan de la tierra medio real.

"Yten que den a los caminantes para sus personas leña e fuego e agua e sal syn le llevar para ello cosa alguna e que tenga sus pesas e medidas e no den cosas syn medilla o syn pesalla so pena de cient pesos de oro al que lo contrario hiziere el tercio para el que lo acusare e el tercio para el juez que lo sentenciare e el tercio para la cámara e fisco de sus magestades so la qual dicha pena dijeron que les mandaban e mandaron que en todo el mes de Agosto primero que viene saquen los alanzeles e los tengan puestos en lugar donde todos los vean e lo puedan ler e mandaron que se pregone. E luego este dicho día se pregonó públicamente por boz de Juan Ervas testigos Francisco de Alva e Blasco Hernández alguazil e Juan del Castillo escribano e otros muchos".

Como los eternos caminantes que fueron abriendo los surcos que forjaron los caminos de la Patria, recibidos en los lugares por las sencillas gentes que veían algo de misterioso e incierto en las nuevas personas, con una mezcla de curiosidad y desconfianza, así llegaban pobladores, peregrinos y aventureros, ávidos de emociones y empresas, comerciantes de lejanas tierras con extrañas mercancías, trajineros, arrieros, caballe-

rangos, mozos y plebeyos... y en otra categoría, clérigos y seglares, y frailes de todas órdenes, rancios nobles y encopetados señores, oidores, abogados, justicias de paz, auditores, avisados leguleyos y dignatarios públicos... todos daban con sus heterogéneos atuendos y molidos huesos, hormigueantes contingentes a los mesones, que eran como caserones de pétreos relieves, que lo mismo servían de apacibles mansiones, que de fuerte, contra las incursiones de gavillas de forajidos.

El conglomerado de tan diversas gentes, hacía del mesón el lugar de tregua de las fatigas del viaje, el escenario de fantásticos y pintorescos sucesos, y el centro de convivialidad de la bulliciosa concurrencia, a la que la fresca agua, el rico pulque y la sencilla comida, daba sabrosura, aquietándoles de sus malestares y aliviándoles de sus alientos, formando tertulias en donde se narraban proezas, se esbozaban planes o se hacía gala de categorías, mientras en los patios, en la tibieza de las noches y bajo el dosel del cielo constelado de diamantes, músicos, cantores y trovadores, exaltaban con donosura, alegrías y añoranzas.

Rápidamente fue aumentando el número de estos mesones, estableciéndose por todas las nuevas rutas que se iban descubriendo para la colonización del país, cuyas primeras sendas hollaban con sus pies descalzos, frailes y misioneros, verdaderos apóstoles de la fe cristiana, que iban propagando entre los indígenas, catequizándolos para una religión nueva, divina y más humana.

Sería prolijo describir las particularidades de las demás casas en que se daba alimentos al público, en tanto era preocupación de éstas cuidar de las ollas y guisos con que trataban de deleitar a los huéspedes y hacerles recordar sus preferencias.

A poco fueron apareciendo otras clases de negocios similares, cuyas denominaciones se fijaron de acuerdo con los lugares o servicios que prestaban, y que se conocían por:

Albergue: Lugar de hospedaje.

Bodegón: Tienda donde se guisaba y daban de comer viandas ordinarias.

Cantina: Sitio donde se servía de beber.

Figón: Casa donde guisaban y vendían cosas de comer, por poco precio.

Fonda: Donde se daba de comida en las ciudades.

Hostería u Hostal: Posada donde se daba de comer y alojamiento.

Hospedería: Habitaciones para los huéspedes en los conventos.

Hospicio y Hospital: Casas destinadas para recibir y albergar, por tiempo limitado, peregrinos pobres.

Parador: Casas de descanso en los caminos.

Posada: Casa pública para aposentarse y comer, en los viajes.

Taberna: Tienda donde por menor se vendía vino y otras bebidas alcohólicas.

Venta: Lugar establecido en los caminos para dar de comer a los viandantes.

Había en los caminos otras importantes ventas y mesones.

La Venta de San Juan, en la Villa Rica de la Veracruz, que instaló Francisco de Aguilar, y el Mesón que en 1526 abrió Juana de Paredes, en Cholula, acceso para ir a Medellín y Oaxaca, y el de Juan de la Torre, entre Tajimaroa e Ixtlahuaca, quien además tenía otra casa en Cuernavaca.

Entre otras ventas, fueron popularísimas, la de Lancero, cuya fue la que así se denominó por muchos años, que estaba entre la Veracruz y Puebla, cuyo fundador fue un buen soldado "que murió de su muerte". Otra quedaba en un lugar llamado Pinahuitzapan, en la carretera entre Villa Rica y México, el cual fue cambiado por el de Perote, que fundara Pedro Anzures, un poblador así apodado por su rusticidad y corpulencia, y en cuya tierra se formó después la actual población. Por más de veinte décadas fue el lugar más importante del camino real, y en la época de las diligencias alcanzó cierta fama, más bien por su yantar que por sus jergones.

Otro buen soldado que se llamaba Alonso Aguilar puso otra venta en el camino a Puebla y era hombre rico con gran cantidad de indios a su servicio, y todo lo dio por Dios y se metió a fraile domínico.

El lugar en el que desembarcaron por primera vez los españoles, en la hoy Veracruz, fue cambiado a otro sitio, en busca de mejor fondeadero, pero por orden de Felipe II (1599), se asentó la población en su lugar primitivo. A pesar de los cambios, persistieron en el primero, que no fue abandonado del todo, unas tiendas de comidas que por mucho tiempo se conocieron como "Las Ventas de Huitrón", de un poblador así apellidado.

Casi todos estos locales servían también como bases de concentración o simplemente como lugares de paso de los arrieros y trajinantes que, bien a lomos de mulos, formando recuas, o en carreteras, transportaban mercancías y bastimentos, oro y plata y otros minerales, ganados y productos del campo, y emolumentos públicos, de un lugar a otro, escoltados por tropas para defenderse de los asaltos y pillajes en los caminos, formando animadas y abigarradas caravanas llamadas "conductas", a las que se incorporaban viajeros a pie o a caballo en busca de protección, para

llegar en perfecta conjunción y oportunidad para calmar el hambre y asegurar la pitanza.

El principal grupo de estos negocios de alojamiento y comidas se instaló en la calle y alrededores de lo que todavía se llama de Mesones, entre el Hospital de Jesús que fundara Cortés en 1524 y que sigue en su mismo lugar en las calles hoy de 20 de Noviembre, y el Hospital Real que fue mayormente un albergue de necesitados y que fue instituido en 1553 "para que sean curados los yndios pobres que allí ocurren, que dizque acaecen venir de fuera muchos dellos y del trabajo del camino adolecen, y que también ay muchos de los naturales de esa ciudad que cuando enferman no hay donde sean curados; e para que tuviesen donde se alvergar convenía mucho hazerse dicho hospital y proveer de lo que fuese menester para la sustentación de los pobres dél". Dicho centro se construyó en el extremo oriente del amplio terreno en el que a expensas de Cortés se estableciera el Convento de San Francisco el Nuevo, que comprendió lo que hoy son las calles de Madero, Bolívar, Venustiano Carranza y Avenida de San Juan de Letrán, y quedó partido por razones de urbanización en cuatro cuadras, al abrir las calles hoy de Gante y 16 de Septiembre, y se llamó Hospital Real de San José de los Naturales.

Anexo a él se edificó el primer teatro que hubo er México, cuyos espectáculos explotaban los religiosos de la Orden de San Hipólito para ayudarse en el sostenimiento de la obra pía que por mucho tiempo, más de dos siglos y medio, permitió gozar de los guisotes que la comunidad repartía entre los indígenas indigentes.

En esta labor de proporcionar comida a los pobres rivalizaban los religiosos y para ello citaremos el régimen de los hospitales creados por Don Vasco de Quiroga, en donde lo que ellos denominaban hospital era en realidad una especie de casa común en donde había enfermos y habitaciones para sus familiares, con huerto y jardín, y amplios terrenos para siembras y ganaderías, en donde establecían un trabajo colectivo, de seis horas diarias, y además de haber escuelas para los niños, se les hacía asistir a las labores de los mayores por vía de aprendizaje, repartiéndose las cosechas y otros bienes, amén de distribuir una parte importante entre los pobres.

Consideramos que en una obra de esta naturaleza no debíamos de dejar incluir estos casos de alimentación popular, pues además de constituir una labor humana y social, revoltijos y potajes exprimían la imaginación de los frailes y llenaban el estómago de los infortunados.

Maravillosa baraúnda en la que la comida era general preocupación y en la que el ingenio de los mexicanos se aguijaba por la manducatoria.

No fue sino hasta el final del primer tercio de 1600 que se crearon los primeros locales públicos de venta de alimentos y bebidas en los territorios de Virginia y Nueva Inglaterra, primeras colonias que formaron lo que hoy son los EE.UU., es decir: un siglo después.

CAPITULO 8

Utensilios de la cocina mexicana

• Principales utensilios de la sociedad prehispánica. • Del molcajete al molinillo. • El uso de canastas, tompeates y tascales. • Alfarería, cerámica, textiles y otras artesanías. • Utensilios modernos.

CON ESTOS implementos los imprescindibles testigos de la integración de las primitivas familias, reunidas en el diario quehacer de la manutención, e índices fehacientes del estado de evolución cultural alcanzado por las distintas sociedades humanas a través de su historia.

Por lo que hace referencia a nuestros pueblos precortesianos, fue acertado su descubrimiento y aplicación, ya que la mayor parte de los accesorios inventados continúan en uso en nuestros días, máxime cuando se trata de la confección de la cocina típica.

Conocieron los primitivos diferentes sistemas de aprovechar el fuego para la cocción de los productos y empleaban el asado directo sobre llamas o brasas; otro procedimiento, indirecto, consistía en poner los alimentos sobre piedras que previamente se habían calentado; otro medio era el de autocción o vaporización en ollas tapadas y a su vez envueltas las viandas con hojas de vegetales, y el genial modo de preparar las carnes sobre brasas en hoyo que practicaban en la tierra, sistema conocido por barbacoa o pibil, del que ya hemos hablado.

De entre sus principales piezas, persisten en nuestros días:

EL MOLCAJETE. Especie de escudilla o mortero de piedra negra, con tres pies para sostenerse, que sirve para moliendas, con ayuda del "tejo-

lote" o "temolchín", especie de majadero o mano de almirez, también de piedra, usado para deshacer los chiles, especias y hierbas, con caldos y líquidos, para preparar las salsas.

EL METATE. Considerando como el principal de los utensilios, el cual ha conservado su nombre de origen, usado para moler el maíz, chiles y otros granos. Consiste en una piedra rectangular, plana o curvada, sostenida por tres pequeños pies, frente al cual, estando arrodilladas, trabajan ordinariamente las mujeres, frotando los productos rítmicamente con el *metlapil*, mano o rodillo de piedra, cónico en sus extremos, para asirlo.

EL COMAL. Disco delgado de barro cocido o de hierro, que sirve para calentar las tortillas y otros condumios, que se coloca sobre tres *tenamascles* o piedras que forman el *tlecuil* o fogón.

EL COMITALLI. Olla de tamales, especie de "autoclave" rústica en la que, por vaporización, se cocinan la gran variedad, clases y modos de tamales, delicado y genuino manjar. Consiste en una olla en la que se coloca en el fondo una pieza a manera de rejilla, hecha de carrizo u otras varas duras, que sirve para separar la carga del fuego directo y contener una cantidad de agua para producir el vapor. Dicha pieza se cubre a la vez con hojas de olor, o de plátano o maíz, lo que comunica un sabor más delicado a los tamales, que bullen rezumantes y orgullosos de su linaje.

EL MOLINILLO. Palo cilíndrico de unos 30 centímetros con una pelota de madera estriada en uno de los extremos, el cual se hace girar de un lado a otro entre las manos, y sirve para batidos y principalmente para elaborar el chocolate y los atoles, que lo originaron.

Usaban también muchas clases de espátulas e incipientes cucharas de madera, de diversas formas y tamaños, que colocaban en una percha o repisa que fabricaban adrede, hoy conocida por "cucharero", y aunque muy elementales al principio y después mejorados, tenían muebles de madera a modo de tinajeros, para contener las vasijas grandes en que guardaban el agua y el pulque.

Para servir estos líquidos usaban los *xicalli*, especie de vasija que obtenían de la corteza de una calabaza partida por la mitad, como un cuenco, cuya palabra se castellanizó por la de jícara.

En cuanto a las piezas auxiliares para las comidas y bebidas, empleaban los indígenas, al principio, las cortezas duras de algunos frutos: bules, calabazas, güiras, guajes, tecomates... partidas en dos, y eran productos de su alfarería: ollas, cazuelas, jarros, platos, lebrillos de muchos tamaños y formas, dibujos y colores, muchas de las que persisten en nuestros días como piezas de cierto valor artístico.

Dando mayor empleo a las diferentes fibras vegetales y particularmente de carrizo, confeccionaron sopladores para avivar el fuego, y cestos, canastas, espuertas, nasas y cestitos o paneras para servir las tortillas, que todavía persisten y que denominan *tompeates, tascales, chiquihuites* y otros nombres regionales, y fabricaban con hilos de maguey unas mantas de tejido ralo, los ayates, como grandes pañizuelos, que usaban para transportar legumbres, verduras y otras piezas para la comida, recogiendo después las cuatro puntas para contenerlas y poderlas cargar.

Para sus bebidas empleaban dichas piezas de alfarería, y al serles conocida la fabricación del vidrio, lo adoptaron, haciendo vasos y jarras y picheles de colores. Con los conocimientos que les inculcara el benefactor Vasco de Quiroga, desarrollaron los naturales gran aptitud para el decorado y lacado de maderas, especialmente en charolas, recipientes y artículos decorativos para la mesa.

La cerámica, traída por los españoles de Talavera de la Reina y de Valencia, se interpretó magníficamente en Puebla e incluso desarrolló particularidades geniales y, desde un principio, tuvo mucha aceptación en el revestimiento y decoración de las paredes y fogones de las cocinas conventuales y particulares.

Conocían y usaban diversos medios para purificar las aguas, bien con piedras porosas naturales, que ahuecaban en forma cóncava, para contener los líquidos, o con filtros de barros y arcillas que confeccionaban con arenas graníticas y volcánicas.

Mejoradas con la llegada de los españoles las artesanías textiles, las gentes acomodadas tuvieron mejores sarapes y esterillas para cubrir el suelo o montar la mesa, petates y manteles rústicos apropiados a la tradición, así como otros implementos de la cocina y mejores vajillas, resultado de una más experimentada alfarería, y también la fabricación de muebles apropiados, lo que se tradujo en un gran adelanto en el aspecto de los comedores y en higiene y comodidad para los comensales, así como con el desarrollo de importantes artesanías e industrias.

Pero, ahí están presentes todavía, enhiestas, manteniendo el linaje de la cocina autóctona, las piezas molederas antes dichas, que compiten con denuedo en defensa de su perennidad con las licuadoras, batidoras y molinillos de los tiempos modernos.

CAPITULO 9

Crónica de los mercados

• El Mercado de Tlatelolco. • Los tianguis. • Los artículos importados y la aparición de nuevos productos. • De los tianguis del Volador y el Parián a los de la Merced, Santa Catarina y San Juan. • Leyes para el control de los abastos. • Características y productos del comercio ambulante.

GRANDE ES la impresión que causa a los conquistadores los mercados de los aborígenes y, especialmente, el de Tlatelolco, que reseñan maravillosamente, con cierta emoción en sus crónicas, Bernal Díaz del Castillo, Fray Bernardino de Sahagún y el mismo Cortés, quién en un segundo informe enviado el 30 de octubre de 1520 al rey Carlos V, bajo el epígrafe de "Cartas de Relación", hace una breve pero bella descripción como sigue:

"Tiene esta ciudad muchas plazas donde hay continuo mercado y trato de comprar y vender. Tienen otra plaza tan grande como dos veces la ciudad de Salamanca, toda cercada de portales alrededor, donde hay cotidianamente arriba de sesenta mil ánimas comprando y vendiendo; donde hay todos los géneros de mercadurías que en todas las tierras se hallan, así de mantenimiento como de vituallas joyas de oro y de plata, de plomo, de latón; de cobre, de estaño, de piedras, de huesos, de conchas, de caracoles y de plumas. Véndese cal, piedra labrada y por labrar, adobes, ladrillos, madera trabajada y por trabajar de diferentes maneras. Hay calle de caza donde se venden todos los linajes de aves que hay en la tierra, así como gallinas, perdices, godornices, lavancos, dorales, zarcetas, tórtolas, palo-

mas, pajaritos en cañuela, papagayos, búharos, águilas, halcones, gavilanes y cernícalos; y de algunas destas aves de rapiña, venden los cueros con sus plumas y cabezas y picos y uñas".

"Venden conejos, liebres, venados y perros pequeños, que crían para comer castrados. Hay calle de herbolarios, donde hay todas las raíces y hierbas medicinales que en la tierra se hallan. Hay casas como de boticarios donde se venden las medicinas hechas, así potables como ungüentos y emplastos. Hay casas como de barberos, donde lavan y rapan cabezas. Hay hombres como los que llaman en Castilla ganapanes, para traer cargas. Hay mucha leña, carbón, braseros de barros y esteras de muchas maneras para camas, y otras más delgadas para asientos y esterar salas y cámaras. Hay todas las maneras de verduras que se hallan, especialmente cebollas, puerros, ajos, mastuerzo, berros, borrajas, acederas y cardos y tagarninas. Hay frutas de muchas maneras en que hay cerezas y ciruelas que son semejables a las de España. Venden miel de abejas y cera, y miel de cañas de maíz, que son tan melosas y dulces como las de azúcar, y miel de unas plantas que llaman en las otras islas maguey, que es muy mejor que arrope, y de estas plantas hacen azúcar y vino, que asimismo venden. Hay a vender muchas maneras de hilados de algodón de todos colores, en sus madejicas, que parece propiamente alcaicería de Granada en las sedas, aunque esto otro es en mucha más cantidad. Venden colores de pintores, cuantos se puede hallar en España, y de tan excelentes matices cuanto pueden ser. Venden cueros de venado con pelo y sin él, teñidos blancos y de diversos colores. Venden mucha loza en gran manera muy buena, venden muchas vasijas de tinajas grandes y pequeñas, jarros, ollas, ladrillos y otras infinitas maneras de vasijas todas de singular barro, todas o las más, vidriadas y pintadas".

"Venden mucho maíz en grano y en pan, lo cual hace mucha ventaja, así en el grano como en el sabor, a todo lo de las otras islas y tierra firme. Venden pasteles de aves y empanadas de pescados. Venden mucho pescado fresco y salado, crudo y guisado. Venden huevos de gallinas y ánsares, y de todas las otras aves que he dicho, en gran cantidad; y venden tortillas de huevos hechas. Finalmente, que en los dichos mercados se venden todas cuantas cosas se hallaban en toda la tierra, que además de las que he dicho, son tantas y de tantas calidades, que por la prolijidad y por no me ocurrir tantas a la memoria, y aún por no saber poner los nombres no las

expreso. Cada género de mercaduría se vende en su calle, sin que entremetan otra mercaduría ninguna, y en esto tienen mucho orden. Todo se vende por cuenta y medida, excepto que hasta ahora no se ha visto vender cosa alguna por peso.

"Hay en esta gran plaza una gran casa como de audiencia, donde están siempre sentadas diez o doce personas, que son jueces y libran todos los casos y cosas que en el dicho mercado acaecen, y mandan castigar los delincuentes. Hay en la dicha plaza otras personas que andan continuo entre la gente, mirando lo que se vende y las medidas con que miden lo lo que venden; y se ha visto quebrar alguna que estaba falsa".

"Hay en este mercado —añade Cortés— casas donde dan de comer y beber por precio, que venden guisados, cazuelas hechas con chile verde y tomates grandes y pepitas y son de su oficio vender asado y carnes cocidas debajo tierra, y chilmole, caldo hecho con agua de chile, espesado y condimentado de varios modos, para acompañar las carnes y legumbres".

En todos los pueblos del vasto territorio de Anáhuac, había mercado diario, y cada cinco días tenían uno general, y los poblados poco distantes entre sí celebraban este mercado en días diferentes para no perjudicarse unos a otros. Los de Tlaxcala, Texcoco, Cholula, Huejotzingo y otros, actuaban del mismo modo que el de Tlatelolco. Cortés dice que en el primero de los citados concurrían más de 30,000 vendedores y el Padre Motolinia afirma que el del Tepeyac, que no era ciudad muy considerable, un cuarto de siglo después de la conquista, no se vendían menos de ocho mil gallinas. Muchas de estas costumbres en el régimen de los mercados fueron adoptadas por los Municipios surgidos después de la conquista, asignando a cada lugar el día de tianguis.

Los nuevos pobladores establecen también sus mercados por todos los ámbitos del país, a medida lo van ocupando. El primer tianguis. de Juan Velázquez se pone en un frente de la iglesia de San Hipólito, y poco después, se establece el primer matadero, que estuvo en la calle de la Joya y primera de Mesones, cerca del convento de San Agustín, e inmediatamente se libraron ordenanzas para la venta "moral e higiénica" en las carnicerías, en cuyo funcionamiento intervenía tanto el municipio, como el Virrey e incluso la Corte de España, penándose las infracciones con castigo de azotes dados públicamente.

Muchos artículos importados atraían la curiosidad de los indígenas y del revoltijo de las particularidades de cada país, México y España, y

de los resultados del intercambio de sistemas, fueron apareciendo cada día nuevos productos, dando lugar a la formación de grupos de comerciantes y campesinos que fueron la base de establecimiento de los importantes mercados de *El Volador* y *El Parián*, de gran tradición en la historia de México, por la gran relación que tuvieron en el desarrollo de la vida social.

El primero estuvo situado en el lado derecho del Palacio Nacional y se denominó así por estar enclavado en el lugar en que este arriesgado juego de los aztecas se efectuaba, además de que en él se ejecutaban otras proezas y muchas clases de actos y fiestas, tales como corridas de toros, destrezas de caballistas, peleas de gallos y Oficios del Muy Santo Tribunal de la Inquisición, y al que llegaban, por medio de una acequia, las lanchas cargadas de hortalizas, frutas y flores procedentes de Xochimilco.

Aun cuando al principio fue objeto de muchas mudanzas, debido a los diferentes citados hechos, no fue hasta el año 1791 que quedó allí fijo y reglamentado como tal, por disposición del Conde de Revillagigedo, tanto para sanear el zócalo central como para acabar con la inmundicia en que halló convertidos los bajos del Palacio, utilizados como bodegas, almuercerías, fondas, vinaterías y venta de pulque y chinguirito, lo que además era origen de frecuentes trifulcas.

Además de los varios productos que en él se vendían, eran numerosos los puestos de cosas de comer destinados a carnes, aves vivas y muertas, pescado fresco y salado, hortalizas y frutas de estación y secas, e infinidad de dulces y golosinas, amén de los puestos de aguas compuestas con chía y otras semillas.

En 1793 sufrió el mercado un incendio y en su lugar se edificó otro de mampostería con buen paramento y fachada a lo que hoy es la primera calle de Pino Suárez, que continuó hasta 1870, en que un voraz incendio acabó con él definitivamente.

El otro, llamado *El Parián*, por ser este el nombre que daban los comerciantes provinentes de las Filipinas a los mercados cerrados, se construyó en la Plaza Mayor. Desde un principio en ésta habían sentado sus reales mercaderes y traficantes que hacían del sitio una especie de alhóndiga, en tanto se construyó la oficial, que estuvo primero cerca del Templo de la Santa Veracruz y después pasó por disposición del virrey Conde de la Coruña a un lugar más grande y apropiado, cerca de la Merced, en la calle que después se llamó de la Alhóndiga. En dicho edificio se almacenaban los granos principales: maíz, cebada, trigo, cacao y otros productos, para proveer en los tiempos de sequía o escasez,

mercancías que se controlaban para evitar además el agiotismo y encarecimiento. En 1581, para regular el funcionamiento del comercio de alimentos en general y establecer un organismo de defensa de los intereses de los comerciantes se creó el Tribunal de Comercio llamado El Consulado.

Poco a poco se fueron instalando mejores puestos y "cajones" fijos o montados en carretillas, barracones y tendejones, hasta convertir la plaza en una encrucijada de comercios en donde se desarrollaba un abigarrado tráfago, que quedó truncado al incendiarse el mercado en 1658.

De nuevo volvieron a rehacerse los puestos y locales que continuaban siendo de madera y petates con cubiertas de lonas, tablas y tejamanil, hasta que, en 1692, llegado el dramático día del 8 de junio, fue destruido totalmente por las turbas, en una explosión de incontenibles sufrimientos, las que a su vez incendiaron el Palacio, la Alhóndiga y las Casas de Cabildo, infiriendo una dura afrenta al entonces virrey Don Gaspar de la Cerda Sandoval Silva y Mendoza, con la apostilla que apareció escrita en las ennegrecidas paredes de Palacio, con gis blanco, que decía:

"Aqueste corral se alquila,
para gallos de la tierra,
y gallinas de Castilla".

En 1703 fue construido en el mismo lugar, en un edificio sólido de dos pisos, con amplios patios, el nuevo mercado, que en esta ocasión adoptó el nombre de Parián. Este estaba ocupado en su mayoría por comerciantes españoles, quienes formaban parte de una conjura en contra del virrey José de Iturrigaray, que veía con buenos ojos el fomento de la Independencia, por lo que fue depuesto de su alto cargo, dejando una estela de rencor entre mexicanos y españoles que culminó unos años después, en 1828, con la destrucción e incendió del mercado, persistiendo con ciertas reparaciones hasta 1843 que fue totalmente demolido para hermosear la amplia plaza del Zócalo.

Al desaparecer *El Parián*, los cajones, tinglados y tenderetes se fueron esparciendo por las plazas virreinales y las congregaciones de marchantes establecieron sus reales en las de Jesús, Merced, Santa Catarina y San Juan, entre otras; mercados que después se fueron arraigando y aceptados oficialmente como tales.

En 1850 se inauguró el primitivo edificio del mercado de San Juan en la plaza del mismo nombre, lugar que desde antes de la conquista albergaba un tianguis indígena. En 1910 se reinauguró por Porfirio

Díaz, como parte de las celebraciones del centenario de la Independencia, dotándolo de rejas altas importadas de Italia y estructura de hierro. En 1955 el mercado se trasladó a la calle de Pugibet en lugar que fue bodegas de la fábrica de cigarros *El Buen Tono* donde continúa.

Desde un principio, los abastos, como hemos visto, tanto por parte de los aztecas como de los españoles tenía cierto control de las respectivas autoridades, y disposiciones y leyes estaban en vigor para evitar los abusos con el público.

Considerando las carnes como alimento principal, fueron los colonizadores quienes sacaron su venta de la barahunda de los mercados, para llevarla más cerca de los consumidores al autorizar el establecimiento de varios locales, repartidos por la Ciudad, acondicionados para tal fin, sujetos a unas *Leyes de Carnecerías*, en extremo pintorescas.

Ya desde los primeros años del Virreinato, los señores carniceros hacían de las suyas, a tal grado, que hubieron de intervenir las autoridades para poner coto a los abusos y procurar mayor higiene, para lo que expidieron unas leyes, dictadas por el Municipio de la Noble Ciudad en 1714, las que fueron ampliadas por el virrey Marqués de Valero en 1718 y confirmadas por Su Majestad en 1720.

De lo más notable de ellas podemos decir que cada principio de año se procedía al nombramiento de un alcaide y un subordinado, encargados del fiel repeso y calidad de las carnes que vendieren, estando ambos imposibilitados de hacer negocios por su cuenta. El primero cuidaba de abrir la tienda a las seis de la mañana y cerrar al toque de oración, atender la limpieza y primordialmente, de que se diera cabal la carne. El segundo se ocupaba del fiel repeso, a lo que debían de acudir sin excusa los clientes. Se prohibía en las tiendas cualquier clase de matanza y había que hacerse la entrega de ésta, desde los mataderos, a lomos de mulas o en carretones, y no en hombros de indios, a determinadas horas, para poder ejercer las comprobaciones higiénicas necesarias, y estaba prohibido el hacerlo de noche o en cualquier otra hora. Se proscribía la entrada a las carnicerías a caballo, así como la permanencia de perros o que el público pasara a la trastienda, y otras curiosas advertencias, todo lo cual se castigaba con multas aplicadas por tercias partes: la Ciudad, el Juez y el denunciador, o con penas de azotes dados públicamente.

Nuevos y sucesivos reglamentos y leyes fueron apareciendo para el manejo y venta de mercaderías y servicios alimentarios, librándose duras campañas con los comerciantes que, debido a la expansión que fueron tomando los expendios de comida, fondas, bodegones, figones y cantinas, así como infinidad de puestos móviles, situados en las puertas

de viviendas en lugares concurridos o de vecindad, ejercían legal o clandestinamente estos negocios.

Mientras, fue surgiendo el comercio ambulante, que alcanzó gran desarrollo y se impregnó de características autóctonas, originales y expresivas, como lo fueron los pregones con los que anunciaban las mercancías, por medio de frases y versos que proclamaban con sonsonetes peculiares, gratos y pegajosos al oído, y que servían de aviso a las amas de casa y a los viandantes. Así iban callejeando con el anuncio de sus hechuras o productos, pausada y rítmicamente, y eran muchos: jelatinas en vasos de vidrio de Texcoco, de leche, de jerez, de grosella, de pata de pollo; chichicuilotitos vivos, tripas gordas de carnero; cabezas calientes al horno; barquillos, helados, pasteles; castañas crudas, hervidas o asadas; tequesquite para limpiar cubiertos o para suavizar la cocción de los frijoles; el charamusquero vendiendo dulces con filamentos de los colores nacionales, con sabores de menta, canela o rosa; palanquetas de nuez y piloncillo; los vendedores de azucarillos y refrescos; los herbolarios anunciando sus ramitos de hierbas para la cocina o para la curación de la especie humana: la hierbabuena, epazote, cilantro, toronjil, hinojo, romero, tomillo, mejorana, papaloquelite, flor de azahar, hoja de higuera, ruda, manzanilla, yerba de la golondrina, pata de león, espinilla...; los varilleros con chucherías de interminable relación; otros deambulaban con melcochas de ajonjolí; ollitas de salsas picantes; cacahuates tiernos, tostados, saladitos y enchilados; turrones de almendra; tamales de varias clases: de cazuela, dulces y de manteca; aguas frescas, tepache, chicha, horchata.

Panzudas ollas y grandes cazuelas conteniendo carnes, arroz, moles, frijoles, chicharrón, barbacoa y otras fritangas, rebosan y burbujean, dejando escapar provocativos deleites para el paladar. Cazuelitas de chiles y diversas salsas de colores, olores y sabores, y las tortillas, calientitas, blancas y esponjosas, que esperan envolver "maternalmente" los guisos y condumios que tanto placen a los transeúntes.

Había en todo ello mucho de pintoresco y el conjunto se prestaba a burlas y bromas. Una palabra de interpretación humorística mexicana, extendida a los países de habla hispana, surgió durante el virreinato del segundo Conde de Revillagigedo, el pundonoroso don Juan Vicente de Güemes Pacheco de Padilla y Horcasitas, considerado como el más famoso de los gobernantes de la Nueva España, por su gran dedicación a los problemas de la Nación y de la Capital (1789-1794), quién entre otras cosas inauguró el primer servicio de alumbrado público, embelleció la ciudad y estableció rondas nocturnas, para la seguridad de los habi-

tantes, pues antes de ello, cada quién tenía que ir alumbrándose con su farol, por lo que al acto de visitar las cantinas de noche se le decía "echarse un farolazo", y a los borrachos que regresaban a sus hogares dando traspiés, se les llamaba "alumbrados", chanza que persiste en nuestros días.

Testimonio anterior, de 1604, acerca de la abundancia de productos en los mercados, es el que contiene el capítulo V de la obra *Grandeza Mexicana*, escrita por el Bachiller Bernardo de Balbuena, dirigida al ilustrísimo y reverendísimo don Francisco García de Mendoza y Zúñiga, Arzobispo de México, cuyo argumento, bajo el epígrafe de "Regalos y Ocasiones de Contento", dice:

. . . . . .

Pues al que en paladar y alma golosa
del glotón Epicuro cursa y sigue
la infame secta y cátedra asquerosa.

Si su estómago y vientre le persigue
y del hace sus Dios grosero y basto
que a sacrificios sin cesar le obligue.

Pida su antojo, y no escatime el gasto
que en sus hermosas y abundantes plazas
verá sainetes que ofrecerle abasto.

Mil apetitos, diferentes trazas
de aves, pescados, carnes, salsas, frutas,
linajes varios de sabrosas cazas.

La verde pera, la cermeña enjuta,
las uvas dulces de color de grana,
y su licor que es néctar y cicuta.

El membrillo oloroso, la manzana
arrebolada, y el durazno tierno,
la incierta nuez, la frágil avellana.

La granada vecina del invierno
coronada por reina del verano,
símbolo del amor y su gobierno.

Al fin, cuanto al sabor y gusto humano
abril promete y mayo fructifica,
goza en estos jardines su hortelano.

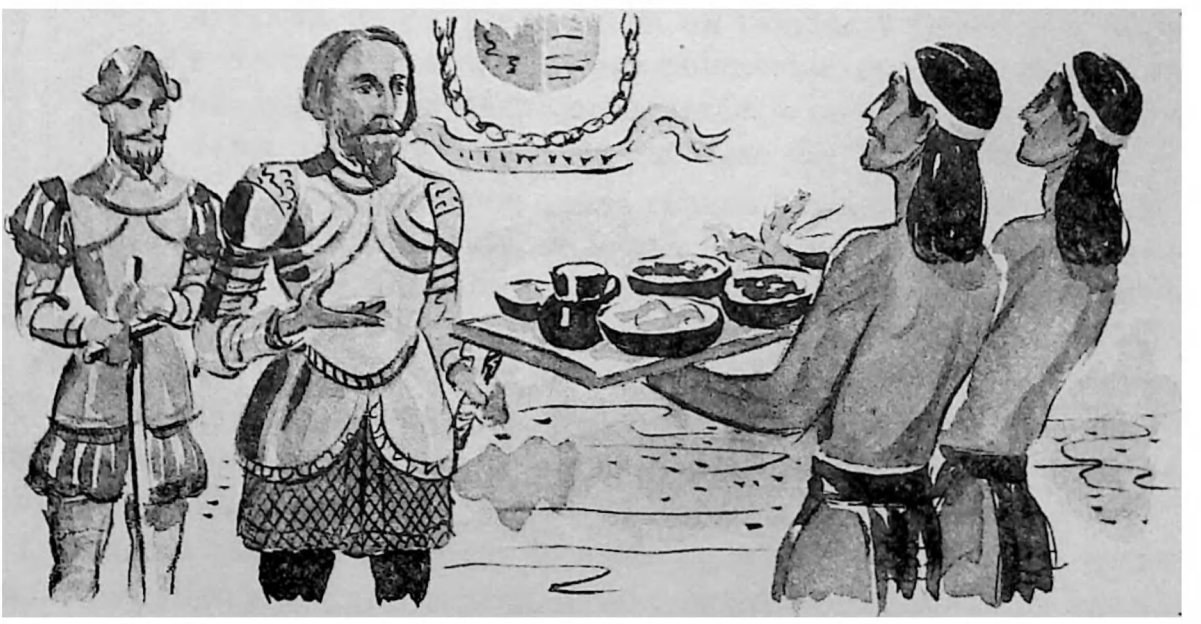
Sin otra mina de conservas rica,
almíbares, alcorzas, mazapanes,
metal que al labio con sabor se aplica.

Cetrería de neblís y gavilanes
al antojo y sabor del pensamiento,
liebres, conejos, tórtolas, faisanes.

Sin tomar puntas ni escalar el viento,
a pie quedo se toman en su plaza,
que es la mejor del reino del contento.

Tragne el goloso, colme bien la taza,
y el regalón con ámbar y juguetes
la prisión llene que su cuello enlaza.

Que a ninguna manjares ni sainetes
faltaran si los quiere; ni al olfato
aguas de olor, pastillas y pebetes.



CAPITULO 10

Venta pública de alimentos y bebidas

• Descripción, aspecto y denominaciones pintorescas de las pulquerías y cantinas. • Los mesones, posadas, fondas y bodegones. • Los primeros comercios dedicados exclusivamente a la venta pública de alimentos y bebidas. • Las fondas más famosas y sus especialidades.

I. Pulquerías y Cantinas

LA VENTA de pulque se hacía en tiendas y tendejones exclusivos para tal fin, llamadas pulquerías, que eran abastecidas por los clásicos tlachiqueros, especie de cosecheros y proveedores, quienes hacían las entregas del "vino blanco".

El abandono en que la colonia tenía a los indígenas facilitó el auge de la popular bebida, de la que los gobiernos obtenían buenas alcabalas, y tal fue el libertinaje y desgracias que su abuso ocasionaba que, durante el virreinato de don Antonio Sebastián de Toledo, en 1670, fueron cerrados todos los locales situados en el centro de la Ciudad, para evitar bochornosos espectáculos, permitiéndolas operar sólo en los suburbios, si bien se autorizaba su venta en figones y fondas, pero con las comidas.

Vendían también la bebida llamada tepache, hecha con una mezcla de pulque, jugo y cáscara de piña, azúcar de piloncillo y clave de especia, de muy fragante sabor.

Con el jugo de la tuna, almendras, apio y variadas frutas, aderezaban el pulque, y era el apetecido "curado" de los días de fiesta.

Al final del siglo XVII estaba la Ciudad dividida en 7 cuarteles y, distribuidos entre ellos como debidamente controladas, 35 pulquerías. Estos establecimientos presentaban todos ellos parecido aspecto y en honor a la verdad, nada mejor para el gozo del lector, que reproducir la pintoresca descripción hecha por el erudito cronista de la época, don Guillermo Prieto.

"Por lo regular estaban establecidas en una especie de jacalón de 50 varas de largo por 15 ó 20 de ancho (cada vara equivalente a 0.835 mts.) con su caballete o techo de tejamanil, sin más adornos ni adminículos. Sustentaban al jacalón vigones perpendiculares de 6 a 6 varas de distancia, macerados en la tierra y afirmados con cimientos de piedra o cal y canto en forma piramidal y su torta de hormigón encarnado. Al fondo de la galera o jacalón hay una pared blanca que a veces invadía la brocha gorda, exponiendo al fresco un caballo colosal con su charro o dragón encima, una riña de pelados o una suerte de toreo, cuando no con un personaje histórico desvergonzadamente disfrazado. En un extremo de la pared solía haber un cuadro de la Virgen de la Soledad o un Divino Rostro con su repisa al frente y su lamparita en ella ardiendo entre manojos de flores de chícharo y amapolas. A dos varas de distancia de la pared del fondo, y dando al frente de la galera, se ostentaba soberbia una hilera de tinas de pulque angostas abajo, anchas arriba, de más de dos varas de altura, pintadas exteriormente de colores chillantes y unos rubros que ponían de punta los pelos, como La no me estires, El Valiente, La Currutaca, El Bonito, La Madre Venus. El de los fuentes, Fierabrás, etc., En la orilla de las tinas y del lado de la pared, en anchos tablones que formaban como cornisas, se veían cajetes de barro poroso, cantaritos pequeños de la misma materia, vasos de vidrio verde de más de a tercia, figurando tornillo su relieve; tinas pequeñas y manuables y barrilitos con su candado para el repartido a las casas de los amos. Entre cajetes y vasos se percibían los tejos de bronce para el juego de la rayuela; algunos naipes, y en cazuelitas pequeñas, sal y chiles verdes para los aficionados a los aperitivos. La espalda de las tinas fungía de aposento a los pulqueros y tenía sus sillitas bajas de tule y su angosta mesa; la cuna de algún párvulo o perdonavidas de gran bigote y mechones en la cara, alguna vieja seca de ojo luciente y lengua fácil, y dos o tres gruñendo feroces o roncando a pierna suelta. En los ángulos de la galera se jugaba rayuela, pítima o tute, o en círculo de pelados, sen-

tados en el suelo alrededor de una frazada, se jugaba al rentoy alborotador, o alburitos, con gallo u todo, menos palomitas. El centro hervía entre bebedores y bebedoras, muchos envueltos en sábanas y viéndose, sin velo, pecho y espalda, y en las mujeres dominando la jerguitilla y el estampado en las más pobres, sin mencionar chirlos ni harapos, y en la china luciendo el castor con lentejuelas, el zapatito de raso con mancuernas, las puntas enchiladas y la pierna limpia, torneada, provocativa, sin temor de Dios. Solía haber en lugar determinado un músico de arpa que prespuntease el "dormido" o el "Jarabe colorado", y entonces curiosos y bailadores formaban con sus cuerpos salón de baile. En la parte exterior del jacalón, y pendientes de gruesas argollas de fierro, clavadas en los vigones ya descritos, se veían escuálidas cabalgaduras de arrieros arrogantes, cuacos de jinetes, burros en asueto, y en el suelo y al rayo del sol, párvulos, huacales, cestos y "briagos" durmiendo la "tranca". Imposible es describir el griterío, el barullo, el tono de tumulto de la pulquería; gritos, silbidos, riñas, retozos, lloros, relinchos, rebuznos, todo se mezclaba a los cantos del fandango y al sonoro "¿dónde va lotra? del jicarero. A la izquierda de las tinas, y en cuarto cerrado de tablas, estaba el encierro de los decentes; dos mesitas, y en el fondo un gran brasero con cabezas y carnitas, enchiladas y envueltos, mole verde o colorado, salsa borracha y chito, tostadas y chalupas. A modo de candil, un gran manojo de ramas en el techo, suplicio a las moscas. Aquel encierro era divino, la flor de la curia, el laurel de oro del ejército, la mística delicia de la Iglesia, la fuente de encantos del comercio, las artes y el amor, representados en letrados de nariz colorada y bastones con borlas, frailes de cerquillos alborotados, jefes y oficiales mugrosos y balandrones, artesanos ladinos y chicas de vida alegre descotadas, risueñas... y "dealtiro corriosas" para toda clase de diversiones".

¡Todo un poema de costumbrismo!

Así pues, bajo las denominaciones de pulquería, tepachería, piquera, etc., funcionaban estos comercios en donde se colmaban los límites normales de calmar la sed, con el trasiego y brindis de los vasos de vidrio, potes, jarras, cubos, tornillos, catrinas, jícaras, chatas...

Ostentaban estos lugares como títulos, denominaciones pintorescas, todas ellas pintadas estrafalariamente en el exterior, y en sus interiores muchas de ellas, se adornaban con cadenitas de papel de colores y mecates con banderitas de lo mismo o con hojas de papel de estaño de brillantes

refulgencias, y había en las paredes letreros y avisos con jocosas advertencias y risibles erratas en la escritura, tales como:

"Hoy no se fía, mañana sí"

o aquella versificada de:

"'vayan entrando, vayan bebiendo,
vayan pagando, vayan saliendo"

o aquel otro:

"si toma usted para olvidar,
sírvase al momento pagar"

y el respetuoso:

"a Dios fiado;
los demás al contado"

y aquella sugerente advertencia:

"BB y VT"

y otras muchas originarias del ingenio popular, de parecida jaculatoria a ésta:

"El hombre pide cariño,
el hambriento qué comer,
la mujer pide dinero,
el borracho qué beber.
Tú me vas a pedir fiado,
¡pero no se va a poder!

...mientras el pulque de Tepexpam, Otumba, Ometusco, Soltepec, Apizaco, Huamantla, y los "finos" de Apan, se desbordaban rezumantes en las fauces de ávidos tumbacuartillos, entre befas y mofas.

Guillermo Prieto, cita como antiguos y muy conocidos "Las Cañitas", "Los Pelos", "Celaya", "Nana Rosa" y "El tío Aguirre".

Tanto estos comercios como los bodegones fueron severamente reglamentados en 1809 por el virrey don Pedro Garibay, obligándolos a cerrar

a las 10 de la noche, bajo varias penas, no sólo para los propietarios infractores sino que también a los mismos clientes que allí se encontraren pasada la dicha hora.

Hacia principios del siglo XX la situación de los comercios de bebidas había mejorado bastante, sobre todo los establecidos en el centro de la ciudad, contando con mejores instalaciones, decorados y acondicionamientos alusivos a los titulares que ostentaban; pomposos unos, grotescos otros, como "Las Glorias de Ponciano", "El Ensueño de los Dioses", "El Brindis de Galatea", "Los Placeres de Baco", "La Venus Dormida". "La Alegría de la Huerta", "El triunfo de Napoleón", "Aquí nomás", "Mi Oficina", "Su Majestad el Neutle", "A ver si puedo", "El tocador de Afrodita", "Aquí dije". "Haz por venir", "El Drenaje", "El coloquio de los megaterios", "Mientras"...

En el colmo de estos pintorescos títulos, apareció el de "Los Caballeros de Colón", que fue destruido por gentes que lo consideraron impopular e inadecuado, lo que motivó su cambio por el menos sugestivo, pero más punzante, de "Las Mulas de don Cristóbal".

Buscando complacer a una nueva clientela, signo de los tiempos, de mejor condición económica, algunas de estas pulquerías y los comercios dedicados a la venta de vinos y licores embotellados o al copeo, fueron mejorando sus instalaciones y tomando un aspecto más definido, a lo que hoy se conoce por Cantina, y en muchas de ellas, por ser de abolengo español los productos que allí se expendían, se preparaban algunos "bocadillos" para hacer más atractivo el consumo de bebidas, habiéndose llegado a crear una gran variedad de alimentos preparados en pequeñas porciones, a los que se denomina "botanas", "tapas", "tentempiés", "abrebocas"... como una especie de aperitivos.

Una gran parte de estos establecimientos y otros de apariencia más elegante, con instalaciones, decorados, equipo y mobiliario de estilos europeos, eran lugar de cita y reunión de artistas, bohemios, periodistas. escritores, toreros, militares, figurones políticos, y una cohorte de petimetres, lagartijos y catrines, que formando grupos o peñas, desmenuzaban las "comidillas" del momento a través de opiniones, críticas, chismes, chistes y discusiones que degeneraban en muchas ocasiones en comicidades o en acciones violentas.

II. Mesones y Posadas

Secuela de los primeros mesones, a través de los siglos XVI a XVIII lo eran a mediados de este último el de Balbanera, El Chino, El Ángel,

La Regina, Las Ánimas, Cinco Señores, de la Herradura, Los Miguelez, San Cayetano, Santo Tomás, Santa Ana, del Parral, del Conde, de los Siete Príncipes, de la Pájara, de la Pila Seca, de las Moras, San Pedro y San Pablo, San Dimas, San Francisco, Guadalupe, San Juan Evangelista, de la Luna, de la Purísima, San Rafael, La Trinidad, de Aroche, el de San Agustín, Las Bolas en la calle de Cordobanes, la del Arzobispado en la calle de las Damas y la del Diamante en Regina, en donde se albergaban gentes y arrías. Los viajeros de cierta calidad se hospedaban en las llamadas Casas Reales y en Conventos, ya que no fue sino hasta los comienzos del siglo XX que se iniciaron las Posadas destinadas a recibir solamente pasajeros.

José María Alvarez, en su libro *Remembranzas*, describe uno de estos Mesones y dice:

> *"Todavía en 1893 existía el antiquísimo de Las Gallinas, en la calle del Estanco de Hombres (hoy Paraguay), donde se alojaban en abigarrada mezcolanza, arrieros con sus cueras, sus calzones blancos, sus polícromas tilmas, sus sombreros de petate de amplias alas; carboneros, loceros, cargadores, mecapaleros, polleros, etc., Las mulas hacían chocar sus herraduras contra los cantos rodados del piso de aquel enorme patio empedrado, en cuyo centro había una pila de rojo brocal, que servía de abrevadero a los animales. Aquel mesón era el punto de reunión de aquellas gentes cuyas recuas y mercancías mirábanse dispersas como en un campamento. En todos los mesones se vendía paja y cebada, y se anunciaba que el agua se daba gratis. En todos ellos se servían comidas y había panzopas cazuelas con sopa de fideos, arroz con chícharos, guisados de puerco, chiles rellenos, rabo de mestiza, moles verde y colorado, frijoles con totopos y otros varios manjares de la cocina popular. En algunos otros había anexos figones o fonduchos donde se podía comer un plato de frijoles con chicharrón y pulque, por seis centavos..."*

Curioso recordar la Posada de Andrés de Molina, situada a una cuadra del Convento de Santo Domingo, en la Puebla de los Angeles, en la que exhaló su último suspiro el soldado y poeta sevillano Gutierre de Cetina, autor del conocido madrigal "Ojos claros, serenos", asesinado por rivalidades amorosas, frente a la verja de la Capilla del santo, en 1554.

Hasta el último tercio del siglo XVIII en los aledaños de lo que hoy se conoce como Palacio de Iturbide, por haber residido en él el Emperador

durante los años 1821 a 1823, había un mesón con grandes patios de donde partían las diligencias y carreteras, que muchas veces formaban "conductas" integradas por caravanas, para defenderse de los asaltos en los caminos, que llevaban a todos los ámbitos del país gentes y mercaderías, haciendo del lugar una especie de lonja y centro de emociones y frecuentes sucesos, con todo lo cual se acabó cuando en 1779 construyó su suntuosa finca el Marqués de Jaral de Berrio, considerada hoy como monumento nacional.

A este lugar acudía frecuentemente el médico español, de Alicante, don Francisco Xavier de Balmis, para emprender sus viajes a los Estados para prodigar los bienes de su carrera, extendiendo la vacuna contra el flagelo de la viruela; primero en México y en otras naciones de América, y después a las Islas Filipinas, hasta llegar al vasto Imperio Chino, desempeñando su misión con gran fervor. El Dr. Balmis experimentó durante su estancia en nuestras tierras con el agave y las hojas de begonia para hacer cocimientos y pócimas para la curación de las enfermedades venéreas. Personaje dotado de buena salud, de trato afable y buen diente, fue un cantor de la cocina mexicana que gustaba con avidez y exaltaba las propiedades del chile como de alto valor gustativo y terapéutico.

México, agradecido, no lo ha olvidado.

III. Fondas y Bodegones

A medida que los pobladores fueron estableciendo sus viviendas y formado las nuevas ciudades, surgieron ante la estabilidad de una clientela local, sitios en donde se servían sólo comidas, independientemente de las que se venían confeccionando en los mesones y posadas.

Esta nueva modalidad se inició por la segunda mitad del siglo XVIII en que aparecieron los primeros comercios dedicados exclusivamente a la venta pública de alimentos y bebidas.

Es curioso describir aquí, como modelo de lo que eran estas casas de comidas, la relación que de ellas hace un folleto de la época titulado *Guía de Forasteros*, precursor de los de propaganda turística de nuestros días, que editaba el general Juan Nepomuceno Almonte, que: "en tales establecimientos se almorzaba por dos reales y se comía por tres lo siguiente: caldo, sopa de pasta de arroz o de masa, puchero de ternera o de carnero, un guisado, un asado de carne con ensalada, y pasta de dulce". Para los que gustaban de diferencias, también estaba de manifiesto la lista de más platos, con sus precios al margen, como un Servicio a la Carta. Los domingos se aumentaba los platos con mondongo a la

andaluza, bacalao a la vizcaína y sopa de ravioles, y el dueño del establecimiento ofrecía servir a quién lo encargase particularmente, la confección de una exquisita "olla podrida", a la española.

De estas fondas fueron famosas la titulada "El Moro de Venecia" y "El Conejo Blanco". En la primera se servían almuerzos que costaban dos reales (algo así como veinticinco centavos de ahora) y constaban de huevos "como los pidan" y guisado de chile, bistec o asado, frijoles refritos o corrientes, y un vaso de pulque o café. En la segunda, alumbrada con velas de sebo, se servían pollo asado, pescado blanco de Chalco y de Texcoco, fritos, en escabeche o alcaparrados, ricos peneques y los famosos frijoles chinos.

Las del "Arzobispado" y "La Buena Fe", duraron muchos años defendiéndose con sus clasicas especialidades. Cobraban veinticinco centavos por una comida sencilla que daba derecho a un puchero, un par de blanquillos, guisado o asado, y los obligados pulques o café.

Pronto se extendieron con facilidad y según documentos de aquellos tiempos, existían, entre otras, la "Del Diamante", "Las Coles", "La fonda de Fortunet", "Del Parque", "De los Conspiradores"...

Los dependientes que cuidaban de la asistencia trabajaban en camisa con las mangas remangadas, y puestos unos delantales con bolsas en las que llevaban cubiertos, cucharillas y otros útiles del servicio, y eran diestros en cargar varios platos a la vez, profiriendo en alta voz, entre la bulla de las conversaciones de los comelitones, las órdenes a la cocina y las entregas a éstos, con gran algazara.

Muchos de estos locales eran sombríos y el ambiente estaba cargado por los vahos de los pulques y aguardientes, y por las nebulosas que formaban los volutas de humo de los tabacos que consumían empedernidos fumadores.

Murgas de 3 ó 4 músicos, con maltrechos y abollados instrumentos, recorrían estos locales, golpeando el tímpano de los clientes con desafinadas y estruendosas composiciones, y, en ocasiones, con canciones y coplas picarescas o políticas.

Digna de citar, por lo pintoresca, una fondita que trabajaba en las noches, situada en un lado de lo que fue el Teatro Nacional, a la altura de la calle de 5 de Mayo, que llevaba el nombre de "La Madrina", apodo de su propietaria, vieja y desgreñada, de léxico procaz, que disfrutaba del favor de gente pudiente y que servía platillos a los palcos del teatro, en los entreactos.

Había otros establecimientos y puestos al aire libre, y varios fonduchos que llamaban de los "agachados", en los que una clientela de bribo-

nes y tunantes, tomaban sus alimentos en tales posturas, en los que se les servían un revoltijo de las sobras de las casas y otros figones, en raciones que costaban tres centavos, hasta llegar al servicio del "cucharazo", en el que lo mismo podía salir un hueso que un trozo de carne, y que valía ¡un centavo!

IV. Cafés y Restaurantes

Una transformación necesaria de los servicios, impuesta por la mejoración de la vida social y por las nuevas influencias que llegaban de Europa se inició a partir del siglo XIX. Una parte de las fondas ya existentes se fueron reformando en presentación y sistemas, y otras nuevas se establecieron, adoptando la palabra de moda, la francesa de "restaurant" que empezó a propagarse mundialmente desde el último tercio del siglo anterior, y que se aplicaba a los comercios dedicados a "restaurar" las energías por medio de los alimentos.

Aparte, surgieron los primeros locales denominados cafés, para la degustación del aromático grano africano, que tan bien se fue aclimatando después en nuestras tierras tropicales, y en donde el público menos amante de las bebidas alcohólicas y del vulgar ambiente de las cantinas, así como los abstemios, encontraron un lugar ideal para sus citas y reuniones, dando ámbito a una mayor expansión de la civilidad.

El primero de estos locales se inauguró en el año de 1785 y estuvo instalado en lo que hoy es la esquina que forman las calles de Tacuba y Monte de Piedad, en el lado occidente del Zócalo, poniendo de moda el café solo o con leche, acompañado éste último con molletes y bizcochos, al estilo francés.

Rápidamente se multiplicaron estos comercios y algunos de ellos alcanzaron gran relieve social y familiar, facilitando las tertulias de personas que integraban grupos, peñas y camarillas, a las que el excitante caldo negro daba alas a su inspiración en tonos menos exaltados de los que producía el alcohol.

Muchos de estos establecimientos fueron introduciendo el servicio de desayunos y meriendas, y al paso, de comidas en general, desplazando a las fondas, que paulatinamente fueron menguando ante la concurrencia que presentaban los nuevos centros gastronómicos.

Nacientes cafés y restaurantes competían en comodidades y lujos. Muchos de ellos eran de recargada decoración, con grandes lunas venecianas, sillas de Viena, candiles de cristales y muebles tapizados de tercio-

pelo o panas, y lambrines y artesonados de maderas labradas, amparados con rótulos ostentosos, chillones y luminosos en sus fachadas, además de otros gustos de la época.

A ellos acudían políticos, militares, literatos, actores, artistas, bohemios, toreros y parásitos de aquellos tiempos: petimetres, catrines, gomosos, fifíes, currutacos y lagartijos, que de varios nombres disfrutaban, todos los que daban al lugar un vasto y pintoresco anecdotario y eran centro de complejas situaciones chuscas y serias, que integraron un largo período de la cronología histórica de México.

Fueron muy famosos en el primer período. El Café del Sur, sito en el Portal de los Agustinos, montado con sencillez y que reunía los tipos más estrafalarios de la aristocracia con la picaresca, alrededor de unas pequeñas mesas con forro de hule y sillas de henequén, y que tenía al fondo un aparador con ringleras de roscas, bizcochos, molletes y tostadas, y al frente el mostrador de despacho, lleno de vasos, tazas y platos con qué efectuar los servicios. De más calidad fue el Café de Veroly fundado a principios del siglo XX, en donde se popularizaron las copas de "pajarete" entre una compleja clientela. El salón estaba montado en el patio y tenía alrededor, en la parte superior, unos cuartos para fonda, y allí estaba el servicio para familias. La credencia y el mostrador eran de mejor calidad y tenían un gran espejo encima. Habían pozuelas, tazas y copas para servir los licores y el famoso aguardiente "catalán", servilletas, azucareros y unas cafeteras que se mantenían calientes sobre unas hornillas, siendo más abundante y variada la pastelería, pues además de los ya citados, había roscas de manteca, peneques, brioches, hojaldres... y ponches y refrescos.

Los meseros corrían entre las gentes, con sus delantales al cinto y las charolas en las manos.

Como más notables destacaron El Bazar, instalado en los bajos del bello edificio de Isabel la Católica 30 y que era tertulia de gentes famosas; La Concordia, en Madero, que duró de 1868 a 1906, elegante lugar de reunión de varias peñas; El Cazador, que trabajó de 1835 a 1900, y la Bella Unión, eran refugio de lechuguinos, periodistas, cómicos y poetas; La Maisón Dorée, que estuvo frente al Hotel de Iturbide y que fue parodiada por la Maisón Ratée, instalada en las calles de las Ratas por el rumbo de Regina. El Café Imperial, La Mariscala. El Café de Manrique, el de Medina, La Europea, El Ecuador, El Progreso en donde está hoy la Central del Banco de Londres y México, El Colonial sito en el Puente de la Mariscala, hoy Aquiles Serdán, El Café del Teatro Principal fundado en 1763, La Casa Carriles, el restaurante Iturbide en los bajos

de la conocida finca, El Globo, restaurante y pastelería de mucha fama y favor del público...

En los bajos del Hotel la Gran Sociedad, que estuvo en donde estaba la Casa Boker, hubo un gran café, nevería y restaurante. El Salón Rojo, de heterogénea concurrencia y vida muy interesante, El Tívoli del Centro, en la esquina de Independencia y López, el Tívoli de los Ferrocarriles y el Petit Versalles; el Tívoli del Eliseo, hermoso parque en Insurgentes y Puente de Alvarado, muy preferido por las colonias extranjeras para celebrar allí su fiesta, y en donde en la mañana del 15 de abril de 1910 se celebró la Convención Antirreeleccionista, en la que fue electo don Francisco I. Madero como candidato para la Presidencia de la República, y de donde partió el fervor patriótico y popular que acabó con la dictadura porfiriana.

Los tívolis se bautizan así en recuerdo de los famosos jardines de este nombre que tenía el Cardenal D'Este en las afueras de Roma. Aparte de los mencionados, existían otros de ambiente más popular como la Cervecería Alemana, el Cartagena, el Petit Versalles y La Hacienda. Con el engrandecimiento de la ciudad, los Tívolis decayeron, ya que sus terrenos fueron ocupados por casas habitación que resultaban más redituables.

El Café Colón, inaugurado en 1889, que además de restaurante y cafetería tenía una pastelería de clase, lugar de gran tradición social y política, desaparecido en 1939 para levantar en sus terrenos la actual Secretaría de Recursos Hidráulicos. Frente a éste hubo por mucho tiempo un gran puesto de antojitos y refrescos que se llamó El Sylvancito.

En la Casa de los Azulejos, construida en la segunda mitad del siglo XIX, se estableció el Jockey Club, inaugurado en 1881 y desaparecido con la Revolución, que fue fundado por el aristocrático grupo de los llamados "científicos", colaboradores y aduladores del Porfirismo.

Un documento fidedigno de cómo se comía en aquellos tiempos, lo es una factura del restaurante Gran Tívoli de San Cosme, situado en unos jardines de la Ribera así llamada, frente a la Estación de Buenavista, que anunciaba un salón para 100 cubiertos. La dicha factura va dirigida al Sr. Eduardo Romero, domiciliado en el Mesón de la Purísima, de la Calle Real de Santa Ana, y corresponde a un banquete. En el dorso del documento hay, estampillado en seco, un timbre de Quinta Clase, como impuesto oficial para el bienio de mil ochocientos setenta y uno, dispuesto para cada cuenta o recibo de cien a mil pesos, por valor de 10 centavos.

El concepto de la factura es por lo siguiente:

36 almuerzos	*a $ 3.00*	*$ 108.00*
2 botellas de Vermouth	*3.00*	*6.00*
4 „ „ „ Vino de Madera	*3.00*	*12.00*
2 „ „ „ Vino del Rhin	*4.00*	*8.00*
2 „ „ „ Vino del Rhin	*4.00*	*8.00*
4 „ „ „ Chateau d'Yquem	*4.00*	*16.00*
4 „ „ „ Bourgogne	*4.00*	*16.00*
11 „ „ „ Saint Julien	*1.50*	*16.50*
8 „ „ „ Champagne	*4.00*	*32.00*
	TOTAL:	*$ 214.50*

¡Ah, que tiempos aquellos!, en los que 36 comensales se reúnen para celebrar algún gaudeamus y se zampan, con facilidad, nada menos que 35 botellas de ricos vinos; ¡pero que vinos!, de auténticas marcas de prestigio mundial, además de los manjares por sólo 214.50 pesos, o sea a razón de 5.95 pesos cada uno.

Asombra pensar cómo entonces, en que los transportes eran más difíciles y lentos, conjuntamente con la gran cantidad de factores que intervienen en este tipo de operaciones, tales como los beneficios del cosechero y del exportador, los costos de las aduanas y demás requisitos fiscales, el valor de las botellas, sus etiquetas y los embalajes, los gastos de acarreos de la mercancía al pasar de unas manos a otras, los cambios de moneda, las ganancias lícitas del importador, del detallista y del revendedor, en este caso el propietario del restaurante, etc., pudiera venderse una botella de Chateau d'Yquem, el rico caldo francés, a cuatro pesos, y así todo lo demás.

V. Pastelerías y Dulcerías

Conjuntamente con el arte culinario se fue desarrollando el de la pastelería y dulcería. Las primeras pastelerías fueron francesas y llegaron a su auge en tiempos de Maximiliano. En 1864 existían 111 bizcocherías; eran importantes las de Tomás Devers, Luis Reinot, y la de los hermanos Plaissant.

Un incidente grave para la Historia de México lo constituyó la llamada "Guerra de los Pasteles", motivada por una reclamación de 60,000

pesos que había hecho al gobierno mexicano, un pastelero francés que tenía su comercio en Tacubaya, por indemnización de daños y perjuicios sufridos en una algarada popular. El gobierno francés envió una escuadra de guerra que llegó a Veracruz el 26 de octubre de 1838 y ocupó el puerto y la plaza hasta el 29 de abril del siguiente año, en la que se desistió de tal demanda, si bien recabando promesas de mayor seguridad para sus súbditos.

Hacia 1881 había varias importantes pastelerías. Competían en sus labores la Casa Deverdum, y la de la Viuda de Genín. Ambas remontaban su origen al primer cuarto del siglo XX y sus respectivos propietarios fueron gentes que dieron ejemplo de ciudadanía y profesionalismo.

Alfred L. Deverdum, francés, fue sucesor de la antigua Casa Devers y era además práctico en cocina, publicó varios artículos culinarios, en elogio de la cocina mexicana, y desde 1928, por mucho tiempo, una revista semanal titulada *El Gastrónomo*.

De la Casa Genín se sabe que Alexandre Genín, belga, vino a establecerse con su esposa, francesa, a México, y que en 1862 nació su hijo Augusto, bautizado mexicano, quien trabajaba con sus padres en la explotación de una fonda y anexo de pastelería que se llamó Maison Plaissant, y que al fallecimiento de su progenitor siguió operando bajo la hábil dirección de su madre, obteniendo el éxito económico que permitió al joven Genín, adquirir una sólida cultura, habiendo publicado varias obras sobre México y unos Poemas Aztecas, y llegó a ser uno de los fundadores de la Cervecería Moctezuma.

Como documento curioso, es grato reproducir aquí el prólogo que en el año 1921 escribió Augusto Genín, para presentar un libro de cocina de su competidor Deverdum, y que es un claro elogio de la cocina mexicana.

> *"Todos los hombres comen, sólo el francés saber comer, ha dicho algún observador. Bajo ese punto de vista —como bajo otros varios— los mexicanos son muy franceses. Efectivamente, México se cuenta entre los pocos países que tienen manjares nacionales, notables por su alto sabor, su particular condimentación y hasta por su rareza. Citaré, desde luego, el Mole de Guajolote, que ya se conocía en tiempos de los aztecas, pues el nombre viene de molli o mulli, salsa, y el guajolote, llamado por los españoles "pavo de Indias", que es el* huexolotl *de los antiguos mexicas; las quesadillas, las enchiladas, la barbacoa, el asado al pastor, los tamales de chile y de dulce, los tacos, son manjares deleitables; y por cierto tampoco*

se deben despreciar, aunque se cuenten entre los raros y poco seductores al principio, los gusanos de maguey.

Los franceses comen caracoles, y los chinos, fuera de muchas otras cosas, menos apetitosas, nidos de golondrinas salanganas. No creo que en sí el caracol, aunque sea de Borgoña, tenga mejor apariencia que el gusano de maguey. Preparados a la bordalesa o a la parisiense, los caracoles son exquisitos. Los gusanos de maguey fritos en mantequilla con un poco de perejil y de estragón, o acomodados en salsa financiera como "hords d'œuvre" caliente, tienen su mérito. Diré para los que no lo han probado, que tienen un sabor delicioso de almendra o de avellana frescas.

Cuando hace algunos años se hizo una encuesta, como se dice ahora, o averiguación, como se decía antes, sobre la gastronomía mundial, se encontró que fuera de Francia, México era uno de los tres países del orbe donde existe una cocina nacional digna de proporcionar algo al "'De re coquinaria", el famoso tratado de Celio Apicio.

De la cocina inglesa, salvo los roastbeef *y los* beefsteak, *se dijo que se parecía más a farmacia que a cocina; en los Estados Unidos no se encontró plato alguno digno de mención, y es un hecho que ni el* pancake *(no confundir con los panqués mexicanos que son hijos de las madalenas francesas y de los bizcochos de Saboya), ni los frijoles de Boston ni el* corned beef, *ni el mismo jamón endiablado, pueden figurar en la lista de las delicadezas gastronómicas, aunque no son de despreciarse... cuando no hay otra cosa.*

Pero hay cocina y cocina, aun en el arte culinario francés. Hay la cocina de los banquetes sumamente enardeciente y que conviene sólo por ocasiones, para hacer apreciar mejor la otra cocina, la de casa. Esta debe ser sustancial, ligera y proporcionada al temperamento y estado general de cada uno de los miembros de la familia, y el libro de Alfred L. Deverdum, que tengo el honor de presentar a las amas de casa cuidadosas de que la salud reine en el hogar, trata particularmente, como se dice en la introducción, la cocina familiar.

A la verdad, no necesito presentar a Deverdum, pues su nombre es bien conocido, y no sólo por sus artículos culinarios en El Universal. *Hace unos cuarenta años no había en la capital de la República más que dos pastelerías afamadas en todo el país; la casa Deverdum y la de la Vda. de Genín, mi mamá. Las dos han desaparecido reemplazadas por multitud de otros establecimientos que se han*

repartido la clientela pero no faltan aun antiguos parroquianos que se acuerdan de los petits fours *y de las empanadas de Deverdum, y de los* vol-au-vent *y de los* choux a la creme *de Genín. Alfred y yo fuimos criados entre los misterios del arte de Vatel y de Grimod de la Reyniere. Nuestros padres quisieron que aprendiécemos los oficios de pastelero, dulcero y cocinero.*

Decían con razón y es buen ejemplo en estos tiempos más que en otros, que el hombre que tiene entre las manos un oficio, puede en cualquier parte del mundo ganar su vida, lo que no siempre sucede con los profesionistas, aun cuando no carezcan de talento ni de buena voluntad. Yo practiqué hasta los veintidós años, sin haber hecho competencia a la Locusta, a los Borgia y otros envenenadores célebres; Deverdum ha seguido estudiando el arte de saber "bien manger", y creo que aparte de Sylvain Daumont, no tiene rival en México.

Es sin duda un recuerdo de la época en que éramos émulos, que se ha servido dedicarme el primer tomo de su obra; se lo agradezco sinceramente, porque he leído su libro y considero que debe ser el vademecum *de las amas de casa que quieran ver florecer en su hogar la salud y la alegría, hijas de la buena digestión.*

Alguien afirma que los cocineros hacían más víctimas que los médicos, eso es muy exagerado; se ha dicho probablemente por que los cocineros son responsables hasta cierto punto de las víctimas que hacen, y los médicos no lo son, salvo en China, donde según me han contado, el doctor es multado y hasta castigado corporalmente si se comprueba que su enfermo no ha sido cuidado debidamente.

Harpagón, en El Avaro, de Molière, pretende que en los comedores de todas las casas se pinte con letras de oro: "se debe comer para vivir, y no vivir para comer"; esto es un gran apotegma.

El admirable poeta en prosa, el ilustre historiador Michelet ha dicho y sus palabras deberían ser grabadas si no en la pared de los comedores, cuando menos en la memoria de todas las señoras encargadas del manejo de una casa: "cocina es medicina; la medicina preventiva mejor entre todas".

Una alimentación sencilla, adecuada a la edad de cada uno, a su estado general de salud, puede resultar muy barata, a la vez que ser muy apetitosa, muy agradable, de fácil asimilación y con esa alimentación se evitan muchas enfermedades. No es necesario comer mucha carne, ni tomar mucho vino, cerveza, o pulque. Vemos a los trabajadores en el campo y gente del pueblo, que se nutren con sen-

cillez y sin embargo desempeñan tareas muy penosas, cargan pesos formidables y son infatigables andarines.

No digo que Deverdum esté a la altura de Apicio que inventó el arte de conservar los ostiones hace diez y nueve siglos, pero ha puesto al alcance de todos, por sus recetas sencillas y de fácil ejecución, la quinta esencia de lo que complace al Maestro Gaster, el estómago, la brújula de la buena salud.

Alejandro Dumas pretendía, con razón, que un hombre que inventa un nuevo plato, es más merecedor a la gratitud humana, que muchos emperadores y grandes guerreros a quienes se levantan estatuas por haber hecho morir en los campos de batalla y para su gloria personal a millares o millones de hombres. Eso es incontestable. Y he ahí la ingratitud humana: Napoleón I, tiene cientos de estatuas; ni el bronce ni el mármol conmemoran el nombre de Brillat-Savarin, el autor de la Fisiología del Gusto, *ni de Careme, el padre de la cocina moderna. Esto prueba que por desgracia, la humanidad ciega, prefiere los laureles ensangrentados de la guerra, al odorífero laurel del puchero.*

Pero no quiero que mi prosa os vaya a indigestar; acabo aquí mi prefacio, deseando a mi amigo Deverdum, que su libro de cocina doméstica, tenga más éxito que los libros de versos y de historia, que he lanzado al olvido".

Tal digresión en el capítulo lo motiva la notable exposición que se hace de la Cocina Mexicana y de la gastronomía en general.

Además de los referidos establecimientos dedicados a esta rama de la alimentación de placer, hay que destacar como exclusivistas y muy notables, la Casa Fulcheri, El Globo, de Tencomi, de gran preferencia por una clientela elegante, la Europea, Rizzo, Guillembaud, Labonne, la bizcochería de Ambriz... entre una cincuentena de pastelerías y dulcerías renombradas, de aquel entonces.

Un dato estadístico curioso, nos revela que en la segunda mitad del siglo XIX, en 1864, la capital mexicana contaba con 638 cantinas, 524 pulquerías, 80 panaderías, 1,500 tiendas de abarrotes, 300 carnicerías, y 80 dulcerías.

CAPITULO 11

La cocina nacional

• Peculiaridades y características de la comida mexicana. • La culinaria criolla: del pebre gachupín al pipián y el mole poblano. • Creaciones gloriosas de la cocina mexicana.

CON LA llegada de los españoles, cuya variada y rica cocina era el resultado de la influencia de las varias invasiones y colonizaciones que ocurrieron en aquel país, basada principalmente en una tradición mediterránea, con mucho de saber romano, y saturada de la importante aportación de los árabes, quienes por siete siglos ocuparon la casi totalidad de la Península Ibérica, surgió una nueva culinaria criolla que trajo aparejada la mejoración de los medios nativos y la creación de nuevos manjares, impuestos por los productos que llegaban de allende los mares, y que tan bien se aclimataron en estas tierras.

Del feliz encuentro de la olla de barro indígena con el caldero de cobre español se revela el linaje de la actual cocina mexicana que comprende, en buena parte, algunos valores de la primitiva autóctona, que por su originalidad de composición y ejecución, continuaron persistiendo por siempre en el gusto y en la mesa de nacionales y extranjeros, y ahí están enhiestos y sabrosos, los tamales, tacos, enchiladas, sopes, barbacoas... y la vasta gama de caldillos, adobos y salserías, presididos por los substanciales chiles.

Las naves provenientes de España y de sus anteriores Colonias, vierten sobre el suelo mexicano, en sucesivos viajes, todos los productos de allende el Océano, introduciendo la ganadería, totalmente desconocida de los mexicas, y con la llegada y connaturalización de las diversas espe-

cies, tanto de animales como vegetales, se va produciendo una gran serie de nuevos resultados alimenticios e industriales. La leche, también desconocida, da lugar a la implantación y rápido desarrollo de derivados, como lo son las cremas, requesones y quesos, que con el tiempo van tomando particularidades propias en cada región, y motivan el establecimiento de nuevos comercios y mercados, con productos que alcanzan clacisismo y estima.

Del ramo alimentario nos llegan, entre otras muchas cosas más, vinos, aceites, vinagres, aguardientes, vajillas y lencería, mientras que la Nao de Filipinas desembarca en Acapulco, arroz, especias, clavo, canela, nuez moscada...

Galeón de Manila o Nao de la China eran los nombres que también se daba a la nave que hacía anualmente el viaje entre Acapulco, México y Manila, Filipinas, llevando mercancías y correo. Comenzaron los viajes en 1571, hasta 1734. Controlada por el gobierno de España no podía haber entre ambos puertos otro comercio que el efectuado por esta nave y el valor de lo embarcado debía limitarse a 250,000 pesos en Manila y 500,000 pesos en Acapulco. En el viaje de ida a Manila embarcábanse mercaderías españolas, herramientas, armas y municiones; en el de regreso, el galeón traía sedas, especias, té, porcelanas y otros productos orientales. En 1734 se autorizó el viaje de estas naves a otros lugares y en 1781 se decretó una completa libertad de comercio.

A los frutos encontrados en México y que hemos enumerado, se unieron y combinaron los traídos por los españoles, entre ellos, como primordiales, la caña de azúcar, que arraigó espléndidamente, el trigo, cereal de mayor clase, productos ambos que prestaron grandes oportunidades a la elaboración de panes, dulces y pasteles, al par que mejoraron los atoles, los chocolates y demás bebidas.

El misticismo religioso, audaz y tenaz, holla los suelos y abre con sus pies descalzos los senderos para la propagación de la fe cristiana y nuevos caminos para llegar a dominar el resto del país y someter a sus moradores, y en esta obra, el arriero y agricultor Sebastián de Aparicio, poblador llegado de Galicia, se ocupa en construir caminos de ruedas en donde las primeras carretas, por él fabricadas, arrastradas por mulas y bueyes, ejemplo que cunde rápidamente, redimen al indio de sus pesadas cargas y facilitan el transporte de mercancías hasta que, rendido por el esfuerzo, toma el hábito de hermano franciscano, muriendo en 1600, a los ¡98! años, en la Puebla de los Angeles, conservándose su cuerpo incorrupto en el altar del templo de San Francisco.

El tipismo ibero se va acomodando al país; los nuevos pobladores, procedentes de las provincias de la península traen, con sus costumbres comarcales, el conocimiento de sus platos favoritos, cuya ejecución, en el nuevo ambiente, da por resultado una comida con nuevos gustos y sabores.

Nuevos cultivos y formas de producción, animales domésticos de nutrición y transporte, nuevas habilidades e industrias, contribuyen a crear una nueva familia y sociedad; los religiosos, cocineros y amas de casa, en los conventos, comedores y hogares que respectivamente van estableciendo, a medida continua la total dominación y ocupación de las tierras que hoy conforman México, ensayan y producen nuevos manjares, empleando los productos naturales locales, de lo que se originan las comidas regionales, de particularidades exclusivas y que integran la heterogeneidad y pluralidad de una incipiente cocina nacional.

El parto es laborioso, pues en dicho proceso, que dura unas centurias, la obra coquinaria de las gentes amantes de la cocina pugna con cierta indiferencia por la frugalidad de los ciudadanos que en su mayor parte no daban a la alimentación la importancia que ésta tiene en la vida humana.

No obstante, los resultados se fueron afirmando; los indígenas se fueron acostumbrando a los gustos de la nueva pitanza, y el mestizaje resultante de la fusión de los dos grandes pueblos hace que el tipo de cocina española quede enraizado, pero transformado por las variaciones impuestas por las influencias ambientales y las características peculiares de los viejos y nuevos productos al conjuntarse en los recetarios del nuevo país.

De las cocinas y obradores conventuales habían salido excelsas invenciones en el arte de la gula. Las religiosas hacían en sus tierras conventuales o monasterios, huertos, almácigos, viveros y jardines donde cultivar para su aclimatación y transplante lo que de México salía y lo que de España llegaba. Los carmelitas principalmente de San Angel, tenían un gran terreno para la plantación de especies frutales que extendían por el país.

Angeles y querubines ponían el celeste milagro en aquellas manos que, delicadamente y musitando una oración para implorar el favor divi no, arrancaban a los productos de la tierra todo cuanto poseían de su substancia y sapidez. Cocina, repostería y dulcería eran desbordantes y siempre nuevas; las fórmulas brotaban como por encanto de aquella inspiración gloriosa.

Nada más de nuevo en nuestros días...

Ninguna otra cocina llegada después modifica ésto, pues las producciones extranjeras representan sus modos peculiares y aun conservan el distingo de sus nombres propios, sin haber influenciado en lo más mínimo en lo clásico y típico de nuestra genuina manducatoria, sólidamente definida y particular.

De la variedad, mejor calidad y novedad de productos, a base de las fundamentales tortillas, surgieron mejores enchiladas, tacos, tlacoyos, sopes, chilaquiles, chalupas, garnachas, quesadillas, tostadas, gorditas, martajadas, picadas, memelas, peneques... cocidos o fritos, lo que hace evocar el canto del poeta:

"Tortilla,
hostia sagrada del pueblo mexicano;
llena eres de gracia"

¿Y qué decir del tamal? El precursor de la europea "olla-express", con unos cuantos siglos de prioridad. El singular y excelente manjar hecho de harina de maíz, envuelto en hojas vegetales y autococido al vapor, conteniendo variados y suculentos rellenos: enchilados o dulces; pieza de buen nutrimiento que permite su realización en diferentes tamaños, colores y sabores, y cuya gama no tiene límite: de chiles, de manteca, de pollo, de todas carnes, de ceniza, de capulín, cernidos, agrios, de muerto, de cazuela, coloridos, negros, de picadillo, etc., etc., y los de frutas, azúcares y especias aromáticas... y los "mucbilpollos", tamales gigantes de ejecución y contenido de mayas remembranzas, todos llenos de encantos y sorpresas que le conceptúan como bocado sano, completo y sencillo, tal como lo expresa la retórica popular:

"El tamal que me enviaste,
aunque yo no sé con quién,
no es-ta-mal, porque está bien,
y está bien, porque es-ta-mal".

Como imprescindible colofón, la escala de los atoles, la bebida a base de maíz cocido, molido, desleído en agua y colado, que proporciona deliciosos néctares, aderezándolo con otros productos: pinole, chía, garbanzo, leche, frutas, dulces, semillas... y los champurrados con chocolates y miel, pociones tónicas, digestivas y confortables, alimento para las fatigas y los malestares, y que los españoles tomaban con miel, almendras, cacao o vainilla, comparándolo a sus mazamorras, poleadas, gachas y puches.

El atole, que tiene el espíritu de la sencillez, entra a formar parte de la picaresca mexicana, representando en dichos populares, al que es, se hace, o lo hacen tonto.

Las primitivas características, lo básico, importante y original de la comida de los mexicas, a pesar de la gran influencia e importancia de la cocina española, no quedan destruidas, sino mejoradas, lo que acrecenta su dominio y personalidad, persistiendo como geniales, típicas y cómodas en la alimentación nacional, mereciendo el agrado y aceptación hasta de las gentes que en sus culturas ancestrales no tuvieron raíces gastronómicas tan exclusivas.

Todo lo descrito hasta ahora y que consideramos como lo que popularmente se conoce por "antojitos mexicanos", no es sino el complemento de manjares completos de mayor envergadura y consistencia alimenticia, que integran la llamada cocina nacional y que a continuación veremos.

Durante los 300 años que duró la colonización española, surgieron los gérmenes de una nueva sociedad y las características de una nueva nación.

Con las tierras descubiertas y ocupadas que integraban el suelo patrio, vencidas las tribus y pueblos rebeldes y otros vestigios anacrónicos, brotó la unidad nacional, y por obra de sus habitantes, bajo el dominio de un solo gobierno, un mismo idioma, una misma religión y unas mismas leyes, se llegó a una "mayoría de edad", que tras varias vicisitudes en las que se puso de manifiesto un elevado espíritu de patriotismo por la causa de la Independencia, se consiguió la total emancipación de la autoridad española, convirtiéndose México en estado libre y soberano de sus destinos; había terminado, para siempre, la tutela en la Nueva España.

La vieja le había dejado magníficos palacios, bellos y arquitectónicos templos, universidades, colegios y hospitales; amplias manifestaciones de cultura, carácter y costumbrismo, que captados por los mexicanos crearon su especial y genuina idiosincracia.

No obstante que México tuvo que luchar mucho por el acomodamiento su paz interior, los avatares de su nueva vida política, la guerra con EE.UU., los duros problemas que tuvo que afrontar su gran presidente Benito Juárez, de ejemplaridad mundial, la intervención francesa y el fugaz Imperio de Maximiliano, no distrajeron las preocupaciones por la alimentación, a pesar de las perturbaciones que todos estos acontecimientos sembraban en la vida social, y las amas de casa, alma del hogar mexicano, aguzaban su imaginación y luchaban por mantener, con tesón, la tradición coquinaria, formulando recetarios, celosas de la manutención de sus familiares.

Existen dispersos en viejos hogares de abolengo, cuadernos de estos apuntes, y algunos otros, manuscritos curiosos, en manos de coleccionistas. Muchos llevan nombres de platos ya en desuso, y en otros algunas denominaciones son el resultado de corrupciones de palabras extranjeras, al castellanizarlas. En su mayor parte estas fórmulas eran de laboriosa ejecución y sin duda retenían a su confeccionadora, ama o cocinera, a permanecer muchas horas frente al fogón.

Se hicieron muy populares las recetas de angaripolas, pebre o pebrada, chanfaina, manchamanteles, salmorejos, jigotes, venason, morisqueta... los clemoles (caldillo autóctono de chile con jitomate), con que aderezar carnes y legumbres al estilo azteca; el pepián o pipián, semillas, almendras o granos... y los moles, los famosos moles, maravillosa manducatoria de barroca concepción, en los que las aves o carnes son estofadas con chiles y cien gracias más.

De uno de los cuadernos familiares de los que hemos hablado, fechado en 1867 (hace más de 100 años), entresacamos las recetas tipo de los manjares que se acaba de enunciar.

ANGARIPOLA

Se cuecen los pollos o gallinas con agua y sal, luego se despedazan y seguidamente se fríen ajos, se muelen jitomates, sal y una poca de azúcar, y en éstos se echan los pedazos de las aves con algún caldo del que en ellas se cocieron; se les agrega canela, pasas sin granos, almendras limpias y azafrán molido; si fueren cuatro las gallinas u ocho los pollos, se les pone medio cuartillo de vino tinto y media taza caldera de vinagre de Castilla; se cuecen también y se le agrega chorizos, jamón, y al servirlas, aceitunas y tornachiles rajados.

PEBRE GACHUPÍN

Se fríen cebollas, perejil, ajos gordos, una taza de aceite y otra de vinagre; a ésto se le echa un pollo crudo en pedazos, algún picante, especias molidas y sal; eso se pone al fuego hasta que se ablande y luego se sazona.

CHANFAINA DE MARÍA MARCELA

Después de bien cocida la asadura de carnero se pica el hígado a golpe de machete, y el bofe se corta en pequeñas partes con cuchillo;

se pica bastante cebolla, perejil, orégano, tomillo y dientes de ajo; ésto se pone a freir en manteca para luego echar el caldo de aquel en que se coció la carne de puerco, jamón, chorizos y alcaparras, y para espesar ésto, se freirá una rebanada de pan hasta que se dore, y ésta se molerá con clavo, canela y una poca de pimienta, un poco de dulce y vinagre bueno; y se procurará que el caldo quede espeso, y así se sirve.

MANCHAMANTELES

Se desvena un chile ancho y se tuesta; luego se pone en remojo y se muele con ajos, cominos y jitomates; ésto se medio fríe en poca manteca, y se le ponen cebollas cocidas, piña, plátano largo, camote, durazno en tajadas y cacahuate; orégano y chícharos cocidos; se hace pedazos la gallina después de cocida, o la carne de puerco, y se le pone sal y un terrón de azúcar, y para servirlo se le añaden aceitunas y tornachiles.

SALMOREJO

Se despedaza la gallina y se fríe en manteca; se tuesta un pedazo de pan a punto de quemarse y se asan ajos; ésto se deshace en vinagre y se echa en un poco de caldo del que se coció la gallina; se le agrega una poca de azúcar, ceboila cocida aparte, aceitunas, tornachiles y aceite al servirlo.

JIGOTE

Se toma la carne cruda o cocida de gallina o carnero o pescado de cuerpo; se asa y se pica bien; se fríen unos ajos y en ésto se echa la carne, canela, clavo y alcaparras, se sazona con sal un poco de vino, y luego se le pondrán aceitunas, tornachiles, cogollos de lechuga, yemas de huevo fritas en manteca, pasas, almendras y especias, que se echarán cuando hierva el caldo.

VENASON

Guisado de carne de venado y otros. Se mecha la carne con jamón tajado, clavo, canela, pimienta, ajos y perejil picado; hecho ésto se pone en infusión de vino blanco, vinagre, orégano en abundancia, yerbabuena, tomillo, laurel, perejil, ajos, cebollas, especias molidas, tajadas de jamón, naranjas rebanadas y limas agrias; ésto se pone junto con la carne y al

día siguiente ésta se saca para cocerla en agua y manteca hasta que el agua se consuma; entonces se saca y se rebana, se pone en un platón y con lo antedicho se sirve.

Morisqueta

Se pone a cocer en agua y sal, con todas especias molidas, jitomates picados y cebollas rebanadas; luego que hierva se echa allí arroz limpio y remojado desde la noche anterior, para que se cueza todo junto; se le agrega una gallina, carnero, lomo de puerco, chorizos y longanizas, aceitunas, tornachiles en rajas, alcaparras y huevos duros en pedazos; se baten huevos y en ellos se revuelve todo lo dicho, y todo se pone en una tortera con manteca, entre dos fuegos, para que cuaje.

Clemole

Se desvena y se tuesta media cuarta de arroba de chile pasilla; a esto se le echa media libra de cacao colorado, otra media de almendras, ambas cosas tostadas, y media onza de canela; se muele el chile y con jitomates asados y pelados, y en seguida el cacao, la canela y las almendras; todo esto se fríe en manteca y se deshace en agua caliente, sin que se corte; luego se fríe con la carne, jamón y chorizos; se sazona con sal y un terrón de azúcar, y se sirve.

Pipián

Se tuesta ajonjolí y se muele; se remoja chile ancho en agua, se muele un poco de tomillo, unos bizcochos tostados, ajo y especias, y las semillas del chile, unas pepitas de calabaza, y todo se incorpora bien,, advirtiendo que dichas pepitas se han de tostar antes y moler con su cáscara después, y ha de ser un plato de ellas; se deslíe en caldo el chile dorado en manteca y se sazona con sal. Cuando el caldo se espesa, se pone la carne, previamente cocida y rebanada, con su caldo, moviendo el conjunto en una sola dirección.

Mole

La gama de estos guisos es muy variada y en su mayor parte está basada en carnes de ave y especialmente del guajolote autóctono, y de gallinas, sazonado con chiles y otros ingredientes que varían según las

respectivas recetas; mole de guajolote estilo poblano, verde, negro, de pepita, tapatío, campechano, prieto, amarillo, colorado, mulato, gallego, Nana Chepa, de Doña Petronila, de chipotle, de chicharrón, de olla...

El nombre del mole en castellano es totalmente coincidente con el de "molli" de los aztecas, y en sus respectivas aplicaciones se refiere a guisado, salsa, muelle o masa.

Veamos algunas composiciones de platos nacidos con características genuinas.

El Mole Poblano

En la Puebla de los Angeles, que fundara en 1531 Fray Toribio de Benavente, mejor conocido como el Padre Motolinia, lugar de tradición coquinaria surge, entre cientos de platillos y golosinas, creados por las amas de casa y muy particularmente por las monjas de las varias congregaciones que allí había establecidas, este famoso y mexicanísimo manjar.

Fueron las religiosas del Beaterio de Santa Rosa, bajo la advocación de Santa Rosa, Patrona de Lima, Perú, la primera virgen del Continente Americano, que en agradecimiento a su ilustrísima el señor Obispo don Manuel Fernández de Santa Cruz y Sahagún, por haberles construido un convento propio, le dedicaron para el día de su festividad onomástica, un nuevo plato. Sor Andrea, hermana superiora, saca del patio un "huaxolotl", el ave legítima por excelencia, y después de varias probaturas descubre el genial adobo que integra la laboriosa receta.

En la fecha señalada, a la hora de las ofrendas, llegan a palacio en donde se festejaba el acto, tres monjas que hacen una aparición solemne: una, al centro, llevando una palangana de madera conteniendo el original condumio; otra, portadora de una charola con un variado surtido de ricos tamales, para acompañamiento, y la tercera con una gran jarra de pulque fino.

Grande fue la impresión que causó tan sorprendente embajada, e "ipso facto", el regalado dignatario y sus acólitos, arremetían placenteramente y con avidez, con los rezumantes trozos, cuya achocolatada salsa escapaba indiscreta por las comisuras de los labios.

He aquí el relato del primer plato nacional por excelencia, tanto por haber nacido en México como por ser autóctonos la casi totalidad de los productos que lo integran. Original y laborioso, representa en la cocina mexicana lo que el arte barroco o churrigueresco es en la arquitectura.

En la compleja preparación de estos guisados existe una gran variedad de recetas, si bien queremos dejar constancia de los ingredientes que forman la original, que fue la Poblana, con la presencia de los tres chiles: mulato, ancho y pasilla, y la ayuda del chilpotle. Untos: manteca, chocolate, almendras y cacahuates. Hortalizas: tomate y jitomate, ajos y cebolla. Amasijos: pan blanco, tortilla molida, pasas, semillas de chile y pepitas de calabazas. Especias: pimienta, clavo, canela, anís, comino y ajonjolí.

Además de estos productos, otros: jengibre, vinagre, yerbabuena, epazote, cilantro, frijoles y garbanzos, caldo de gallina, codillo y retazo de carne de puerco, espinazo, cecina, menudo, chorizos rebanados, lonjas de jamón, aceitunas y alcaparras, tornachiles y calabacitas... cocidos, fritos, asados, tostados o molidos, integran las variadas fórmulas.

Los Chiles en Nogada

Acerca de este plato, recurrimos al testimonio del escritor gastronómico mexicano Agustín Aragón Leiva, quien nos dice:

"Después de firmar los Tratados de Córdoba, el 21 de agosto de 1821, el general don Agustín de Iturbide se dirigió hacia la ciudad de México y pasó la noche en Puebla, que encuentra en la ruta, su día del santo: el 28 de agosto. Para halagarle, se discurrió por las personas de su amistad y cariño, prepararle un platillo propio de la estación, y a manera de expresarle la lealtad a la reciente consumación de la Independencia y a la creación del pabellón de las tres garantías, simbolizadas por los colores verde, blanco y rojo, que integran la enseña nacional".

"El oloroso perejil, las nueces con su carne de alabastro, y las granadas de la región, proporcionaron el apresto, y los chiles el pretexto, y la sabiduría coquinaria de las matronas poblanas, el genio creador. Los Chiles en Nogada hicieron su entrada en la historia gastronómica y quedaron como tradición para la Angelópolis, haciéndose extensiva a otros Estados. Esta tradición no había sido muy valorizada, hasta el día en que el cineasta Einstein que nos visitaba durante la filmación de la epopeya "Que viva México", en el año 1931, dictara enfáticamente, que los Chiles en Nogada, era lo más delicioso que había degustado en su vida".

"Su receta es como sigue: se limpian y desvenan los chiles poblanos y se rellenan con picadillo de lomo de cerdo, uvas pasas,

almendras, piñones, acitrón, pera y manzana, panela o piloncillo, y jitomate, que se cocina lentamente en su propio jugo. Ya rellenos los chiles, se rebozan o capean con huevo y se colocan en las fuentes o platones que habrán de lucir como centro de mesa. Una vez en su lugar, se cubren generosamente con el fiel aderezo de blancas nueces, y encima se dispondrá el perejil finamente picado, formando una franja, y la granada en la opuesta, quedando en medio la nogada. El aderezo se hace sencillamente pelando unas nueces llamadas de Castilla y tras remojarlas y molerlas, recabarlas con leche cocida. Aparte se habrá molido queso fresco. Poco antes de servir se combinarán la nuez con el queso, procurando evitar la formación de grumos, y se le pondrá azúcar para endulzarla ligeramente".

CEBICHE

Platillo o entremés muy nutritivo, fresco y de gran estima en ambos litorales de la República, especialmente en el Pacífico, de donde procede, y se halla extendido entre los Trópicos de Cáncer y Capricornio, invento de los pescadores indígenas quienes lo confeccionaban desde la más remota antigüedad, antes de que aquellos pueblos conocieran los medios para obtener el fuego.

La palabra "cebiche" se deriva del verbo transitivo "'cebar", que en una de sus acepciones quiere decir: penetrar, prender, agarrar o asirse una cosa a otra, saturar... y que no es otra cosa que el proceso en que se confecciona este manjar, al ser cocinado en frío, simplemente, por el contacto y compenetración entre sí de los productos que lo integran, y de las reacciones de carácter químico que se producen al mezclarse entre sí. Su nombre fue dado por el navegante español, capitán Vasco Núñez de Balboa, al conocerlo, tras de su descubrimiento del Mar del Sur o Pacífico, en 1513, y recibirlo como ofrenda de los sometidos pescadores indígenas.

Hoy es manjar de gran aceptación, y en especial en los restaurantes costeros, y está compuesto de pescado azul: sierra o macarela, y también se hace de huachinango, pámpano, robalo, corvina, esmedregal, bonito, jaibas, pulpo o calamares. Se lava bien el pescado y se seca, se corta en cuadritos y se pone en una cazuela, echándole jugo de limón hasta cubrirlo, cebolla bien picada y jitomate, en la misma forma, un poco de perejil picado y un picadillo de chile verde, sal y un chorrito de aceite. Se deja en maceración o escabeche. Es susceptible de admitir otros productos como aguacate, vinagre, naranjas agrias, hierbas aromáticas, aceitunas y pimienta, según el estilo.

Cochinita Pibil

El "pib", como hemos dicho, llaman los yucatecos al horno de la barbacoa, y son los ejecutores de este manjar de ascendencia Maya, cambiando el venado por la cochinita criada en sus tierras. Su receta es como sigue: después de matada la cochinita, quemado el pelaje, lavada y raspada hasta que quede blanca, se abre y se sacan los menudos, que se lavan con naranja agria, lo mismo que el animal. Se le hacen unas cortaduras por todo el cuerpo y se embarra por dentro y fuera de un recado hecho de pimienta, cominos, orégano, pasta de achiote, ajos bien asados, sal y naranjas agrias o vinagre, y se envuelven en hojas de plátano, metiéndose en el "pib" por unas tres horas.

Pozole Estilo Jalisco

El origen de este guiso, cuya palabra original equivale al de una poleada, especie de bebida espumosa, es azteca, y consiste en un cocimiento de maíz en grano con un caldo condimentado, hasta que revienta el grano. Se hace añadiéndole ajo, sal, chile cascabel tostado y molido, y carne de gallina o pies y espinazo de cerdo, en trocitos. Necesita un día previo de preparación. Además, hay que rejuntar aparte, un picadillo de lechuga, rábanos, cebolla, orégano, chile y unas rodajas de limón, presentando todo ésto aparte en un platillo, para que cada quién se sirva al gusto.

Huachinango a la Veracruzana

Plato marinero de categoría. Se corta el pescado en rebanadas, se salpimienta y se le exprime encima jugo de limón. En una cazuela se fríen ajos y se quitan, y se pone después cebolla con jitomate previamente asado, molido y colado, y dos a tres tazas de caldo de pescado, según el tamaño de la pieza. Se echa en la cazuela el pescado junto con unos chiles escabechados, aceitunas, alcaparras, sal y pimienta, dejando cocinar suavemente hasta que el pescado esté bien cocido y haya quedado espesita la salsa.

Caldo a la Xochitl

Receta dedicada a la reina Xochitl (flor), de deslumbrante belleza, gran mujer de su época, que pereció con su esposo el rey Tepancaltzin,

defendiendo a su hijo Meconetzin, y a la que se atribuye, erróneamente, el invento del pulque, cuando su intervención en esta bebida consistió en haber sido la portadora de la rica bebida que obtenía su padre, como vasallos que eran.

Se hace con caldo de pollo espumado, carne de dicha ave deshebrada, cebolla finamente picada, chile serrano fresco picado, ahuacate cortado en trocitos, cilantro y flores de calabaza. Se termina con arroz previamente cocido, dando un hervor al conjunto.

Todo esto y mucho más, evidencia la presencia de una coquinaria nacional, resultado de los intercambios y asimilaciones habidas, que determinaron, con los nuevos resultados, las características y personalidad de la Cocina Mexicana, con todo el significado y amplitud que comprende lo vasto, original y valioso de la misma.

CAPITULO 12

Geografía gastronómica

• Desarrollo de la producción agrícola, ganadera y de la fauna marina. • Particularidades de los diferentes productos y platillos característicos de las cocinas regionales. • Los guisos que no proceden de una determinada región.

A CORNUCOPIA que simboliza la configuración física de México, empieza a desbordar sus frutos.

Se amplía y mejora la producción agrícola, se acrecenta la ganadería, la pesca es objeto de mayor extracción, y surgen las industrias anexas. Se desarrollan nuevas prácticas y sistemas, y se van extendiendo los transportes, todo lo cual da realce a la nueva coquinaria, que toma características genuinas, de acuerdo con la ubicación de las tierras, su climatología y su fecundidad, lo que imprime las particularidades de los respectivos productos.

En este transcurso van apuntando las genialidades de las cocinas regionales, sus creaciones e innnovaciones, con abundantes resultados, que permiten clasificarnos como país eminentemente gastronómico, como lo manifiesta su vasto recetario... ¡ni quién lo dude!

Veamos, en un breve sumario, una relación de los principales y característicos productos y manjares de los 31 estados, y la capital o Distrito Federal, que forman la Nación... pero antes, séanos permitido recordar que son unos cuantos, los más conocidos y divulgados, ya que para recopilar los de algunos estados y anotar sus recetarios llegaríamos a completar una colección de muchos tomos.

Aun cuando algunos de estos manjares aparecen como exclusivos de determinado lugar, su uso se ha generalizado en el país, cuando de

acuerdo con los productos que los componen, éstos se encuentran a mano, a fin de poder facilitar su ejecución.

AGUASCALIENTES

Pequeño Estado del centro-oeste de la República, en la altiplanicie, agrícola y ganadero. Es gran productor de chiles y maíz, frijol, frutas, verduras y papas. Tiene ganado vacuno, caprino y lanar, y extensa avicultura. También abundante cocina, y destaca en ella, el famoso pollo del Jardín de San Marcos, las carnes y aves envinadas, el cabrito el horno y una gran variedad de antojitos y dulces. Es productor de vinos.

BAJA CALIFORNIA *(Norte y Sur)*

Península que desciende el oeste de EE.UU, y forma una larga lengua de tierra, en el Océano Pacífico, separada de la costa del macizo del país por el Golfo de California. Rica agricultura: cereales, vid, olivo, azúcar, hortalizas, cítricos y frutales. Cuenta con ganado vacuno, porcino y lanar, y su pesca es varia y abundante, distinguiéndose entre otras especies marinas, ostiones, langostas, camarón y abulón, procedentes en su mayor parte del centro pesquero de Ensenada. Industrialmente produce vinos y cerveza, aceites, harina. Tiene fábricas de productos alimenticios, y empacadoras para la exportación. Sus manjares más apreciados son la sopa de aleta del tiburón, ricos guisos de varios pescados y maneras, platillos de tortuga y caguama, sopas, cecina con huevo, tamales, y son famosos las tortas y caldillos de camarón.

CAMPECHE

Estado situado al sureste del país, en la Península de Yucatán, dentro del Golfo de México. Buena agricultura y ganadería, así como abundante y variada pesca, principalmente en Ciudad del Carmen. Camarón, pulpo, mero, corvina. Maíz, arroz, chile, frijol, camotes, plátanos, naranjas y otras más frutas del trópico, y tabaco. Empacadoras de pescados y salinas. Vasta cocina con más de 300 clases de sopas y platillos marineros. Famoso el pámpano empapelado, el robalo a la campechana, el guisado de cazón, las diversas maneras de preparar los pollos, el esmedregal en escabeche, los cangrejos moros, las almejas y langostas en varios estilos, el queso relleno, los panuchos, y las menestras de jitomate, cebolla y chile dulce, para salsear.

COAHUILA

En la altiplanicie, centro norte, frontera con EE.UU. Estado esencialmente ganadero: vacuno, porcino y ovino, con buenos índices de exportación. Muchos cereales, trigo, olivo y vid, y fábricas de cerveza, vinos y aguardientes, así como elaboración de tabacos. Guisos, asados y cecinas, fritada y costillas de cabrito, machitos de carnero, el popular machacado, y gran diversidad de postres y dulces.

COLIMA

Pequeño Estado en el Pacífico, situado en la parte central del litoral. Variada agricultura, maíz, arroz, azúcar, frutas tropicales, productos cítricos, café y cocos para hacer dulce. Ganado y buena pesca en su puerto Manzanillo. Son muy estimados los tacos de camarón, el caldillo de pescado, el puerco tatemado. Industrias extractivas y alimenticias.

CHIAPAS

En el suroeste, con costas en el Pacífico y frontera sur con Guatemala. Múltiple y extensa agricultura en un suelo fértil de frutas tropicales, plátanos, cereales y maíz. Buena calidad de plátanos y tabaco. Importante ganadería y avicultura, así como gran productor de miel. Salinas. Varios tipos de quesos: el de bola, el relleno de Chiapas; el cochinito adobado, exquisitas sopas, jamones, tamales. Buena pesca: camarón y robalo. Empacadoras de carnes, fábricas de aguardientes e industrias alimenticias. Textiles y mantelerías.

CHIHUAHUA

Situado en el centro norte, fronterizo con EE.UU. Agrícola, mucho frijol, vid y frutas. Ganado vacuno del que es exportador. Son acreditados sus quesos, las carnes adobadas, los mochomos de cerdo, la carne seca enchilada, las empanadas de carne, las quesadillas, el menudo, los chacales de maíz. Tiene fábricas de vinos y licores, harinas y pastas.

DISTRITO FEDERAL, CAPITAL

De ésta podemos decir que, por su situación en el centro de la Nación, convergen a ella todo cuanto producen las tierras y mares que la rodean,

utilizando todos los medios modernos de transporte rápido, y en cantidades suficientes para el abasto de una población de cerca de diez millones de habitantes. Relacionado con el ramo de alimentación tiene cuanto se necesita para el desarrollo del mismo: industrias de alfarería, cerámica y mayólicas, textiles, mantelería, vidrios, metalistería, muebles e implementos para cocina y mesa, artículos de trabajo y ornamentación, etc., etc. Fábricas de toda clase de bebidas: cerveza, vinos, aguardientes, rones, tequilas, ginebras y demás licores. Elaboración y refinerías de toda clase de productos de los que la diversidad, calidad y usos es tal, que permite, no tan sólo la ejecución de un tipo exclusivo de comida típica y la normal Mexicana, sino la interpretación de casi todas las cocinas del mundo, complaciendo las tradiciones de las diversas colonias extranjeras que en ella radican, y los gustos del visitante más exigente.

Durango

Situado en el centro oeste de la región norte, en la parte central de la Sierra Madre Occidental. Tiene buenos pastizales y abundante ganadería, de la que exporta cantidades importantes. Cereales, frijol, chile, caña dulce, vid, tubérculos, hortalizas y tabaco. Industrias de azúcar, vino, aguardientes, pastas alimenticias y cerámica. Son platos populares la olla de cabeza de res, el lomo de cerdo con miel de maguey, las puchas y variedad de dulces, entre los que se destacan los de pasta de almendra.

Estado de México

Constituido por las tierras que circundan en tres cuartas partes el Distrito Federal se halla el Estado de México, cuya capital es Toluca, centro de las actividades del mismo. Importante y variada agricultura y frutales, maíz, ganados y aves. Industrias de alcoholes, harinas, quesos, mantequillas y embutidos, así como una gran cantidad de productos alimenticios. Alfarería, mantelería, productos de vidrio y cestería popular. Buenos pulques y curados. Afamados los chorizos y jamones toluqueños, los moles de olla, barbacoas de diferentes estilos, el pipián de pato, caldo, de médula de res, pancita rellena, carnitas y chicharrón, y muchas clases de quesos, embutidos y dulces.

GUANAJUATO

En el centro interior del mapa de México. Cultivos de maíz, trigo y garbanzo, chiles, papas, hortalizas y frutas. Tiene mucha importancia su ganado bovino y produce buenas leches. Alfalfa en calidad y cantidad. Muy fecunda la producción de fresas en Irapuato, de distinguida y estimada clase, digna de exportación. Tiene fábricas de aceites y grasas, pastas alimenticias, conservas y dulces, y bebidas alcohólicas. Son especiales: el menudo estilo León, las carnes con cerveza, las empanadas, los dulces de leche y las cajetas de Celaya.

GUERRERO

En el suroeste, bañado por el Pacífico. Buena agricultura, arroz, chile, cacahuate, cocos de agua y coquitos de aceite, copra, cacao, café y cítricos. Optima pesca: langosta, tortuga, crustáceos, almejas, pulpos y variedad de pescados: atún, huachinango, corvina, robalo, sierras para sus cebiches. En su maravilloso y turístico puerto de Acapulco se ejecuta una amplia cocina internacional y tienen fama el original cebiche, el pozole verde, el robalo al estilo de Guerrero, variados tamales, muchos platos marineros, pescados asados y carnes al carbón. Tiene en Taxco metalisterías y orfebrería de plata y una industria textil que produce artísticas mantelerías. Fábricas de conservas, aceites y grasas comestibles, y aguardientes.

HIDALGO

Situado en el centro del país, lindando por el sur con el Estado de México. Ganado vacuno y avicultura. Importantes magueyales y una gran respectiva fabricación de pulque. Buena agricultura: cereales, café, jitomate, chile, papa y tabaco. Muy gustosa la barbacoa en mixiote (membrana que cubre las pencas de maguey), las características gorditas, el asado de carnero al pastor con salsa borracha y muchos dulces de nuez.

JALISCO

Situado en el centro oeste de la República con costas en el Pacífico, tiene buenos pescados de mar, especies de río y las más finas del lago de Chapala. Escogidos recursos agropecuarios, entre los que destacan:

cereales, maíz y frijol, tubérculos, garbanzos y azúcar, arroz, tabaco, café, cocos, cítricos, plátanos y muchas clases de frutas. Ganado bovino. porcino y aves. Importantes industrias y artesanías de loza, alfarería, vidrio y textiles del ramo. Fábricas de aceites y grasas, artículos alimenticios, alcoholes, azúcar, harina y productos lácteos. El Estado es de gran tradición coquinaria y especialmente su capital Guadalajara. Es la tierra del famoso licor, especie de mezcal, conocido universalmente por Tequila, linaje de la población que lo fabrica. Sus platillos típicos son: la birria, los tacos, el renombrado pozole, los atoles, los champurrados, el pollo a la Valentina, el caldo miche, el pipián de almendra, los tamales de ceniza, las tostadas y el refrescante tepache.

MICHOACÁN

En el centro oeste de la República, con costas en el Pacífico. Suelo fértil de gran producción agrícola y ganadera. Frutas, café, azúcar, cereales, fresas y amplias zonas de animales de alimento. Extensa agricultura: arroz, trigo y garbanzos. Ingenios azucareros, molinos de trigo, fábricas de aceites vegetales, tejidos del ramo, cestería y artes suntuarias de madera y laca, como resultado de una amplia artesanía. Rico pescado blanco del lago de Pátzcuaro; único. Exquisitos los chiles rellenos, las chalupas morelianas, las corundas de carne de cerdo, el pollo entamalado, el atole de chaqueta, las conservas de frutas, los uchepos, los deliciosos chongos zamoranos y los membrillates.

MORELOS

Pequeño Estado vecino, al sur de la Capital. Fundamentalmente agrícola: arroz, azúcar, frutas, hortalizas, café. Ganadería y avicultura. Molinos, ingenios y fábricas de productos y aguardientes. Su capital Cuernavaca, goza de buena cocina: el mole al estilo del campo, la carne de puerco con frijoles, las quesadillas de flor de calabaza, los taquitos de barbacoa y su famosa cecina. Está rodeada de poblados y haciendas de tradiciones gastronómicas.

NAYARIT

En la parte central de México, frente al Océano Pacífico. Buena agricultura, maíz, trigo, garbanzo, frijol, café y el más grande productor de tabaco. Cocos y plátanos. Ganado y pesca abundante, especialmente

camarón. Fábrica de licores varios y azúcar. La cocina se basa en varios guisos de dicho crustáceo, romeritos con tortas de camarón, pescados ahumados, sopes y enchiladas de ostión y los delicados bollitos de plátano.

Nuevo León

En el noroeste del país, con pequeña frontera con EE.UU., está atravesado de arriba abajo por la Sierra Madre Oriental. Abundante cosecha de productos cítricos, hortalizas, remolacha, papas y camote, cereales y frutas. Buena ganadería, especialmente ganado caprino, y excelente avicultura. Desarrollada industria del ramo alimentario, cerveza, tabacos, cristalería y vajillas, en su capital Monterrey. Ricas carnes, las agujas de res a la brasa, las carnes asadas al pastor, el cabrito en su sangre, los frijoles con cueritos, los tamalillos de cerdo.

Oaxaca

Situado en el sur del Estado de Guerrero, en el Pacífico, goza de fecunda agricultura con variados productos, especialmente café, azúcar, cacao y tabaco. Tiene buenas pasturas para su ganado bovino y caprino. Fabrica aceites vegetales, conservas, aguardientes y el clásico mezcal, de autónoma reminiscencia. Elabora tabaco y tiene buena artesanía de mantelería, cerámica y vidrio. Amplia cocina de variados aspectos, diversidad de quesos entre los que destaca por su originalidad los famosos de Etla, los pollos rellenos, el mole negro, la carne adobada, el mole verde de cerdo, las enormes tortillas, tamales y buñuelos, los ricos emparedados y empanadas de amarillo, y una gran variedad de dulces reafirman su buena fama coquinaria.

Puebla

Opimo Estado enclavado entre los de México y Veracruz, es eminentemente agrícola, buena producción de trigo, arroz, chiles, pimienta y plátanos; ganadero, avícola y apicultor, con vasta producción e importantes industrias y artesanías relacionadas con nuestro tema; manantiales de aguas minerales gastro intestinales, productos alimenticios, beneficiadoras de café y azúcar, dulcerías, loza, vajillas, cerámica, alfarería y manteles. Es base de una copiosa cocina y puede considerarse como el punto de partida de una buena parte del recetario nacional. Estado de tradición gastronómica, es famoso por el sabroso mole de guajolote,

las chalupas, la olla totonaca, la tinga, las garnachas, los chiles en nogada, su gran variedad de quesos y mantequillas, y por su amplia repostería y surtido de dulces: los muéganos, los camotes, las empanadas de arroz con leche, los turrones, los jamoncillos, los alfajores...

QUERÉTARO

Situado en la parte sur de la altiplanicie. Aun no siendo de gran superficie, tiene una variada agricultura y gran cantidad de árboles frutales, especialmente del autóctono afamado aguacate. Buenos pastos y ganado y notable producción lechera, así como industrias relacionadas con el beneficio de cereales. Muy apreciados los chilaquiles, el tamal de cazuela, su típico mole, el pollo almendrado, y los dulces de camote. Es uno de los estados de mayor producción vitivinícola.

QUINTANA ROO

Estado situado en el extremo este de la Península de Yucatán, frente al Océano Atlántico, frontera con Belice. Productos oleaginosos: ajonjolí, cacahuate y cocos de agua y aceite, camote y yuca. Frutas tropicales: plátano, mango y mamey. Se pesca tortuga, huachinango, tiburón, mero, camarón y langosta. Salinas. Hay poca ganadería. Su amplio litoral marítimo se encuentra en incipiente explotación. Sopas, guisos y tamales de diversas especies marinas y las características empanadas de cazón.

SAN LUIS POTOSÍ

En el centro interior de la Nación, mucho nopal y maguey, y cítricos, jitomate y chile, y varios otros productos en importancia. Buenos pastizales para el engorde de ganado vacuno. Aves y mieles. Fábricas de bebidas licorosas y de alimentos. Populares sus enchiladas, quesadillas y los molotes. Curioso plato de carnes y menudo llamado "café de hueso", las albóndigas de puerco, el rabo de mestiza, los pulques y la bebida llamada colonche de tunas fermentadas, de exquisito sabor.

SINALOA

Fértil en la tierra e importante en la pesca, es este Estado, situado al oeste del país, ocupando una larga franja entre vertientes de la Sierra Madre Occidental hacia el mar, frente al Golfo de California. El puerto

de Mazatlán es muy activo en el comercio marítimo y la abundante pesca. Otro gran centro pesquero lo es Topolobampo. Importantísima producción agrícola con diez destacados cultivos, y gran cosechero de arroz, garbanzo y azúcar. Notable ganadería integrada por ejemplares de las clases vacuno, caprino y porcino. Industrias empacadoras de carnes, pescados, verduras, aceites y grasas. Aguardientes y cerveza. Son exclusivos los ricos camarones en salsa, el chilorio, la torta de garbanzo con lengua de cerdo, los ostiones en escabeche, el pescado ahumado, los tamales rojos.

SONORA

Estado fronterizo con EE.UU., en el noroeste, con extenso litoral en el Golfo de California. Produce trigo en gran escala y otros cereales y oleaginosas, vid, chile, jitomate, arroz y garbanzo. Posee una buena ganadería de varias razas de bovino y porcino y extensa avicultura. Tiene industrias extractivas y empacadoras, bebidas alcohólicas y elaboración de tabacos. Abundante y variadas especies, principalmente el camarón, de Guaymas. Buenos quesos, el famoso caldillo de cecina, la cazuela de res, los filetes de totoaba, las tostaditas de sardinas, la sopa de caguama, la carne deshebrada, los menudos, los mochomos, los guisos tribales yaquis, el cazón seco, variados tamales y las tortillas de trigo y manteca, calientitas.

TABASCO

Estado al sur del Golfo de México. Playas, lagunas y ríos producen variedad de especies marinas, aunque no muy explotadas. La producción agrícola más importante corresponde al plátano y hay cocos, arroz, café, frutas tropicales, y el valioso cacao de la tierra húmeda, y pimienta. Tiene buena riqueza pecuaria, bovinos y porcinos, y es fértil en pastizales. Algo limitada su industria del ramo alimentario, si bien es susceptible de alcanzar mejores cifras. Es gustosa la tortuga en verde, en su sangre, y la estofada, los buñuelos, la cabeza de puerco enchilada, el revoltijo de pescado con chile.

TAMAULIPAS

En el noroeste, limitando al norte con EE.UU., y con extenso litoral en la parte septentrional del Golfo de México. Su puerto Tampico, de

fama internacional, está en la desembocadura que forma la unión de los ríos Pánuco y Tamesí, y es cuna de la industria petrolera del país y objeto de abundante fauna marina, pesca e industrias conexas, y salinas. Tiene además mucha importancia su pesca deportiva. Ingenios azucareros y fábricas de aceites y grasas y empacadoras. Abundancia de productos cítricos y jitomate. Su agricultura es importante y el ganado goza de las buenas pasturas de la Huasteca. Aves y colmenares. Son afamadas las jaibas rellenas, la sopa de mariscos, los molotes y taquitos de huachinango, los tamales huastecos, al cazón escabechado, el adobo de pescado, y las internacionalmente gustadas carnes asadas a la Tampiqueña.

TLAXCALA

Este es el Estado más pequeño de la Federación y está situado en la parte central, rodeado por los de México, Puebla e Hidalgo. Su principal cultivo es el maguey que ocupa amplia zona, y además, cereales, legumbres y frutas. Tiene una bien desarrollada avicultura. La ganadería cubre las necesidades locales y cuidan muy especialmente reses bravas para la lidia. Buena industria textil para el servicio de mesas y artesanías complementarias. Muchos tinacales para elaborar pulque y molinos de granos. Sabrosos los platos de barbacoa en mixiote, el puerco a la tlaxcalteca, los moles verdes y prieto y los tamales.

VERACRUZ

El puerto más importante de la Nación, sito en la parte meridional este del Golfo de México. El Estado, en forma de franja, ocupa el litoral más extenso del país, siendo de gran importancia agropecuaria y pesquera. Cítricos y hortalizas, frutas tropicales, plátanos, legumbres y verduras, chiles, maíz y frijol, arroz, gran producción de café y tabaco y la autóctona vainilla de Papantla. Buenos índices de cría de ganado vacuno. Abundante captura de pescados y mariscos en los centros pesqueros del puerto y en Tamiahua. Industrias extractivas, aceites y grasas, molinos de cereales, elaboración de cigarros, bebidas alcohólicas y conservas. Son excelentes los pescados en salsa, el huachinango a la veracruzana, la sopa marinera, los pulpos y calamares en su tinta, las jaibas en chilpachole, el mole de robalo, los chilpocles en escabeche, los tamales de pescados, el lomo de puerco enchilado en hojas de plátano.

YUCATÁN

En el norte de la Península de su nombre, frente al Océano Atlántico. Su capital Mérida es el centro de muchas actividades relacionadas con la agricultura y pesca. Entre la primera, muchos frutales, calabazas, pepinos, melones y sandías; jícamas, camote y yuca, frijol, jitomate y chile. De la segunda: pescados y mariscos en variedad y abundancia, tortugas y langostas en puerto Progreso. Las carnes son de pastura y caza, como el venado, conejos, liebres, jabalíes y armadillos, de mucha estima. Tiene industrias de manteca y margarinas, empacadoras de varios productos alimenticios, elaboración de tabacos, cerveza y aguardiente, chocolate y dulces. País de vasta tradición coquinaria en donde se concentran extensos recetarios, de los que son muestra los huevos motuleños, el salpicón de venado, los panuchos, la cochinita pibil, los escabeches, los faisanes, las lonjas de venado en pipián, el papatzul, el pavo relleno negro, los mucbipollos, los salbutes, los recados y una extensa gama de postres y dulces.

ZACATECAS

En la altiplanicie, en el centro del país. La agricultura se manifiesta por la producción de cereales, frijol y chile, frutas varias y legumbres, mientras que la ganadería está alcanzando buenos índices y mejoramiento con el cruce con otras razas de sus animales bovinos y ovinos. Tiene molinos de granos y fábricas de azúcar, aguardiente, aceites y grasas vegetales y produce mantelerías. Sus manjares clásicos son: el espinazo adobado, la birria zacatecana, la salsa brava, las gorditas de cuajada, las enchiladas, el queso de tuna, los cabritos asados y una amplia repostería, dulces, cajetas, puches de canela.

A todo ello hay que añadir los platos que no proceden de una determinada región y que tienen un sentido general, como los arroces de tantas maneras y especialmente el "arroz a la Mexicana", cuya receta conviene respetar y afirmar, por ser un buen manjar, las sopas de aguacate, las de flores de calabaza, las de bolitas de masa, las mil maneras de preparar los huevos, la diversidad de salsas de sabores, colores y olores, los adobos, los picadillos, los guisos con verdolagas, huauzontle y quelites, las quesadillas de huitlacoche, los chilaquiles, los entomatados los múltiples encurtidos, los suculentos moles de tonos verdes, amarillos, rojos

o negros, los cientos de tamales y sus complejos rellenos, los pambacitos de centeno, las bolitas de frijol, las gorditas de maíz sazonadas con picadillos y la profusión de postres y golosinas como las natillas, palanquetas, frutas cristalizadas, yemas, almendrados y nogadas, huevos reales, ates, capirotadas, jericallas, etc. . . más un sin fin de gustosos y nutridos manjares que integran la gran Cocina Mexicana, resultado del prodigioso encuentro y feliz maridaje de dos grandes culturas legendarias.

SEGUNDA PARTE

CAPITULO 13

Productos que México dio al viejo mundo

• Descripción y características de los productos originales de México: aguacate, ajonjolí, ananá, anona, cacahuate, cacao, calabaza, camote, capulín, coco, chayote, chilacayote, chile, chirimoya, elote, epazote, frijol, guayaba, jícama, maguey, maíz, mamey, mango, nanche, nopal, papa, papaya, tomate, y jitomate, tuna, vainilla, yuca o mandioca, zapote. • El guajolote o pavo. • El tabaco.

VARIOS FUERON los productos que, presentados como originales, proporcionó México al Viejo Mundo y de ellos, entresacamos los que se consideran más importantes con referencia a la rama de la alimentación.

AGUACATE *(Ahuacatl)*.—Fruto de un árbol de la familia de las lauráceas, de tamaño parecido a una pera grande, de cremosa pulpa.

AJONJOLÍ.—Pequeñas semillas amarillentas, oleaginosas, usadas como condimento y de las que se extrae un aceite para uso alimenticio. Son similares a las llamadas "alegría", en España.

ANANÁ.—Fruto en forma de piña de corteza exterior acolmenada e interior carnoso, amarillento y de jugo fragante. (Piña de América).

ANONA.—Fruto del tamaño de una manzana cubierta con unas escamas, carnoso y dulce.

ACHIOTE *(Achiotl)*.—Fruto pequeño usado en cocina como colorante y condimento.

CACAHUATE *(Cacahuatl)*.—Fruto de una leguminosa de cáscara coriácea, con dos o tres pequeños granos en el interior, usado como oleaginosa y comestible.

CACAO *(Tlalcacahuatl)*.—Almendras contenidas en una baya, fruto de un árbol malváceo de nombre científico *theobroma*, que quiere decir, *alimento de dioses*, de propiedades grasas y muy nutritivas.

CALABAZA *(Ayohtli)*.—Cucurbitácea de frutos grandes y formas varias, de abundante pulpa, con multitud de semillas o pepitas, de muchos usos en la cocina y en la obtención de dulces.

CAMOTE *(Camohtli)*.—Especie de bulbo o papa dulce.

CAPULÍN *(Capulli)*.—Frutilla parecida a una cereza pequeña.

COCO.—Fruto de una palmera tropical, del tamaño de un pequeño melón, de corteza dura y de pulpa blanca y consistente, conteniendo un líquido lechoso y dulce; de muchos usos en la alimentación y en la elaboración de dulces y bebidas.

CHAYOTE *(Chayohtl)*.—Fruto de una cucurbitácea semejante a una pera, de corteza rugosa, verde o blanquecina con una pepa central, muy estimada en la cocina.

CHICLE *(Tzictli)*.—Obtenido del latex del chicozapote, utilizado como masticatorio desde tiempo inmemorial por los mayas. Explotado en forma comercial en la segunda mitad del siglo XX, preparado con endulcorantes y con sabores de frutas, en pastillas o tabletas.

CHILACAYOTE *(Tzilacayohtli)*.—Cucurbitácea de pulpa fibrosa muy apreciado en dulcería, con la que se obtiene el "cabello de ángel".

CHILE *(Chilli)*.—Especie de pimiento o ají, que sirve de condimento picante, de numerosas variedades, particularidades y denominaciones. (Por su importancia en la cocina autóctona se describe en capítulo aparte).

CHIRIMOYA.—Fruta en forma de piña, del tamaño de una pera, de pulpa pastosa, dulce y perfumada.

ELOTE *(Elotl)*.—Mazorca del maíz, de innúmeras aplicaciones culinarias.

EPAZOTE *(Epazotl)*.—Planta aromática, llamada *el té de México*, empleada en la cocina y en medicina.

FRIJOL *(Etl)*.—Una variante autóctona del fruto conocido como judía, alubia, habichuela, fresol, etc. Es de granos obscuros y de características propias, rico en proteínas vegetales e hidratos de carbono.

GUAYABA.—Fruto del guayabo, árbol mirtáceo, de figura aovada y del tamaño de una pera pequeña, de pulpa dulce, rellena de pequeñas semillas, muy usada para obtener jaleas y conservas.

JÍCAMA *(Xicamatl)*.—Tubérculo comestible de una leguminosa.

MAGUEY *(Metl)*.—La famosa agave de donde se obtiene el pulque; también los sabrosos gusanos de gusto exquisito.

MAÍZ *(Tlayolli)*.—La gramínea continental. De todas las conocidas, ésta es la principal captadora de la energía solar.

MAMEY *(Cuautzapotl)*.—Fruto ovalado de pulpa rojiza, aromática y muy sabrosa, con uno o dos grandes huesos en el interior.

MANGO.—Fruto oval de 10 a 15 centímetros, de pericarpio fibroso, drupa de un solo hueso y de pulpa amarilla-anaranjada, dulce jugoso y deleitoso.

NANCHE *(Nantzin)*.—Frutilla amarilla, muy dulce y aromática.

NOPAL *(Nopalli)*.—Planta de la familia de las cactáceas, con tallos formados por una serie de paletas ovaladas espinosas, carnosas, puntilladas y muy jugosas, de mucho uso en la cocina y como alimento del ganado. En algunas de estas plantas vive parasitariamente la cochinilla, insecto del que se obtiene un colorante muy estimado.

PAPA O PATATA.—Tubérculo redondeado, carnoso y muy feculento, producto de una solanácea, y que ha alcanzado gran universalidad. Procedía del Perú y fue desde México que se extendió por el mundo.

PAPAYA *(Papayan)*.—Especie de melón de pulpa mollar, de color amarillo rojizo, y de forma más oblonga que aquél, muy apetecible y saludable.

TOMATE Y JITOMATE *(Tomatl, Xitomatl)*.—Fruto de una solanácea, de forma redonda, u oblonga, o aperada, de exterior liso o estriado, y de piel reluciente, de color verde o rojo, que corresponde, respectivamente, a los dos diferentes nombres con que se distinguen en México, con interior mollar, jugoso y ácido, y celdas con pequeñas semillas, ampliamente conocido en todas las cocinas del orbe.

TUNA *(Nochtli)*.—Fruta sabrosa y refrescante que produce el nopal, de diferentes clases, tamaños y colores, con puntas espinosas y pulpa consistente, de jugo dulce y plagada de semillas duras. Otras variedades del fruto son la pitahaya y el xoconoxtle.

VAINILLA *(Tilxochitl)*.—Cápsula en forma de ejote, de unos 25 centímetros de largo, de una planta trepadora, de la familia de las orquídeas, de gran fuerza aromática, original y característica. Muy estimada en cocina, pastelería y dulcería, y en la preparación de bebidas; de fama mundial.

YUCA O MANDIOCA *(Cuaucamohtl)*.—Arbusto liliáceo de raíz gruesa blanca, de la que se extrae una substancia feculenta llamada "tapioca", muy nutritiva en guisados y sopas, y como harina para elaborar el pan llamado "cazabe".

ZAPOTE *(Tlilzapotl)*.—Frutos de un árbol zapotáceo, aovados, con almendras interiores lustrosas, corteza duar y pulpa blanca, negra o amarilla, suave y perfumada. Una variedad más pequeña, de carne amarilla obscura y acuosa, se llama chicozapote.

El único animal aportado fue el Guajolote (*Huexolotl*) o pavo, gallinácea que, llevada por los religiosos españoles a su país se extendió por todo el continente europeo, aclimatándose perfectamente y gozando de mucho aprecio en las varias cocinas del mundo y, hoy día, el preferido en la mantenencia y festividades del pueblo norteamericano, quien ha sabido acrecentar su especie y calidad.

Complemento original y muy relacionado con los placeres de la comida, sigue siendo el tabaco, obtenido de las hojas de una solanácea indígena, que contiene un alcaloide enervante, las cuales, previamente preparadas, fumaban con éxtasis, hasta llegar a enviciarse.

Su uso prendó y prendió en todos los países, y en las volutas del humo del tabaco vaga todavía por el mundo el misterio de nuestros ídolos tutelares.

CAPITULO 14

El pan nuestro de cada día

• Los españoles traen el pan a México. • Historia y composición de las diferentes clases de pan. • La artesanía de las panaderías mexicanas.

EL PAN, producto básico y fiel compañero de la alimentación, se debe a los egipcios, y tiene más de 5,000 años de antigüedad. Desde la aparición de la primera galleta, encontrada en la tumba de Ramsés II, hasta el siglo XX, la evolución del pan fue muy lenta. En los últimos cincuenta años, la industria de la panificación ha progresado más, que en los 4,000 años anteriores. Está integrado por cereales molidos, batidos con agua, a cuya masa se añade una levadura que la hace fermentar, levantar y esponjar.

Su conocimiento nos fue traído por los españoles, grandes consumidores del producto, y con él, el principal cereal que es el trigo, del cual se obtienen en México buenas cosechas, lo que ha permitido el desarrollo de una gran industria panificadora.

Es símbolo del Cuerpo de Jesús y del sustento, e incitador del trabajo, bajo el precepto divino de "ganarás el pan con el sudor de tu frente".

La principal clase del pan del medio día o de mesa, que comúnmente se fabrica, es de tipo francés, presentado en piezas conocidas por bolillo, telera, flauta y rehilete. Otra clase de pan es el de tipo español, integardo por una masa más compacta y con mayor cantidad de manteca. Este en un principio se elaboraba exclusivamente en piezas redondas o en barras, pero con el tiempo, se fueron originando figuras más pequeñas que por sus variadas formas se les conoce por cañones, vienas, cuernos, tornillos, etc., fabricándose, otras de creación mexicana, tales

como el pambazo, cemita, poblana, chalupa, ojo de Pancha, bola, trenzado, hogaza, nudo, etc.

Se fabrica también el tipo de pan estilo alemán de centeno o de trigo, conocido por negro o integral, y el llamado de caja o molde, de origen norteamericano, obtenido por procedimientos mecánicos, y que ejecutan en México las empresas Bimbo y Sunbeam. También se elaboran varios panes sin sal o levadura, especiales para enfermos y usos dietéticos.

Famosa y simpática es la gama del llamado "pan de dulce", cuya variedad, hija de la fantasía y del humor de los panaderos, es tremenda, y queda patentizada en la diversidad de masas, clases, formas y denominaciones en que se expenden.

Se fabrican más de 500 piezas diferentes y están confeccionadas de harina, azúcar, leche, huevos y manteca, con algunos complementos que los distinguen y caracterizan, y su peso es generalmente de unos 30 gramos.

Entre los más populares, figuran: concha, cuerno, hojaldra, lima, cocol, chilindrina, reja, gendarme, alamar, rosca de canela, de manteca, apastelada, calzones, trébol, trenza, estribo, suela, volován, borrega, corbata, chicharrón, cema, monja, hueso, ladrillo, piedra, pluma, paloma, chamuco, canilla, espinazo, bomba, conde, duque, marquesote, sargento, guarache, chimisclán, gallo, gallina, carmela, palito, entrenzado, chivo, batida, junco, gachupín, camelia, payaso, esponja, reina, pellizco, pechuga, chorreada, novia, mordida, violín, lira, rodeo, cochinito, cocol, soplillo, timbal, pierna, trompón, picón, tortuga... siendo en México el único lugar del mundo en que ha proliferado tal fantasía.

A través del tiempo se desarrollaron en otros países variedad de tipos que se consideran de carácter internacional, que se reproducen en México muy satisfactoriamente, como lo son los brioches, croissants, ensaimadas, panetones, biscuits, polvorones, hojaldres, bisquets, panqués, magdalenas, y un rico surtido de galletas y pastas secas en las que se usan como leudante el "royal" o polvo de hornear.

Tan inmensa variedad de piezas proporciona grato placer en los desayunos, meriendas y fiestas.

CAPITULO 15

Las fragantes frutas

• Producción frutera de México. • Desfiles de jugos y fragancias. • Frutas de exportación.

LAS FRUTAS fueron acaso, los primeros productos de la naturaleza que consumió el hombre. En el México prehispánico se obtenían tunas, chirimoyas, tejocotes, capulines, zapotes, guayabas, jícamas, etc. Las frutas, al igual que las flores estuvieron fuertemente ligadas a los ritos religiosos.

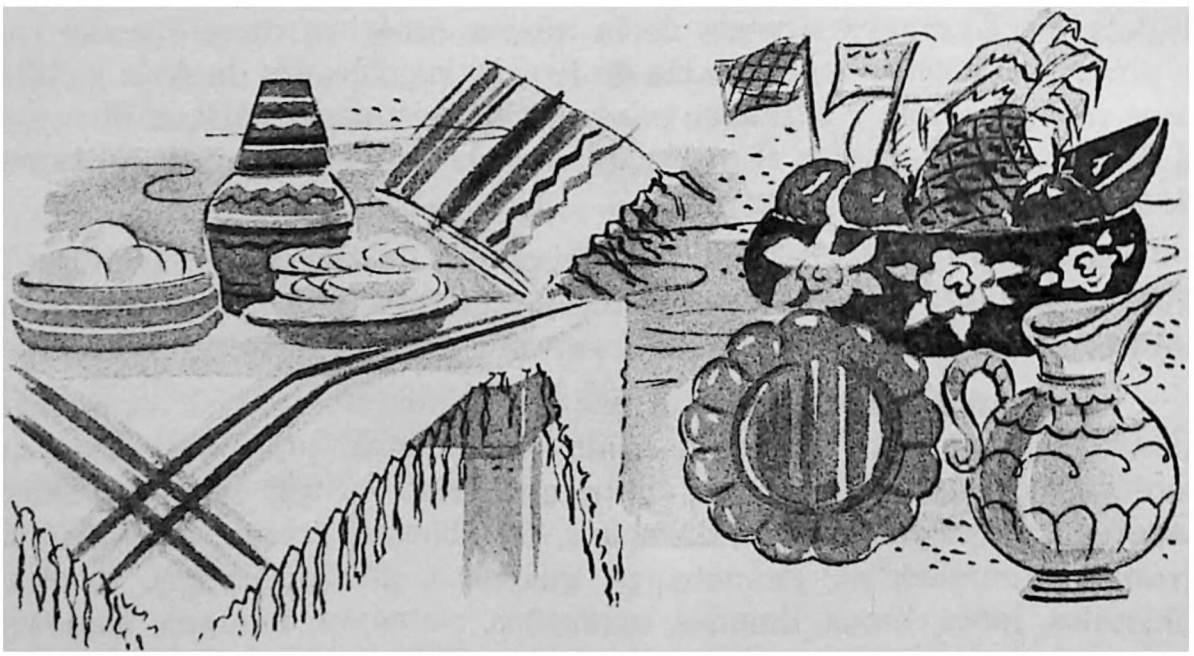
Durante la colonia continuaron incorporándose plantas frutales llegadas de Europa, y a veces de la misma América, como sucedió con la piña, probablemente originaria de Brasil; los plátanos de Asia y Africa se naturalizaron, y lo mismo pasó con la aceituna, el dátil, el durazno, el limón agrio, el mango, el melón, la nuez de castilla, la sandía, el tamarindo y más tarde con la uva.

El campo mexicano, por su diversidad de tierras, situaciones y climas, se presta a una buena producción frutera, y tanto los productos autóctonos como los extranjeros, arraigados, son de ecelente calidad.

Recordamos como más conocidas las siguientes: almendras, anonas, arrayanes, avellanas, brevas, cacahuates, camotes, capulines, castañas, cerezas, cidras, ciruelas, cocos, chabacanos, chalahuites, chayotes, chicozapotes, chirimoyas, dátiles, duraznos, frambuesas, fresas, garambullos, granadas, gumúchiles, guanábanas, guayabas, guindas, higos, jicamas, jinicuiles, jobos, limas, limones, madroños, mameyes, mangos, mandarinas, manzanas, melocotones, melones, membrillos, moras, nanches, naranjas, nísperos, nueces, papayas, peras, perones, piñas, piñones, pitahayas, plátanos, pomarrosas, priscos, sandías, tejocotes, toronjas, tunas,

uvas, zarzamoras, zapotes... además de las variedades de muchas de las referidas, y la diversidad de las especies de diferentes regiones, que son de consumo local.

México es actualmente un importante exportador de productos frutícolas industrializados entre los que destacan el melón, la fresa congelada, y mermeladas y conservas de piña.



CAPITULO 16

Los dulces mexicanos

• Las golosinas traídas por los españoles y los dulces árabes y judíos. • Creaciones dulceras originales de México.

SI BIEN en el México prehispánico no se conocía el azúcar procedente de la caña ni sus múltiples usos y cualidades, los mexicanos sí conocieron mieles como la de la abeja, la de tuna, la de mezquites y la procedente del fruto de algunos órganos; se utilizaron para endulzar sus bebidas y para elaborar dulces, por ejemplo, esa especie de galleta llamada *alegría* que aún se consume, de muy agradable sabor, hecha a base de las semillas de huáutli.

De los árabes y judíos, empedernidos golosos, aprendieron los españoles sus recetas de dulces, que de la Península trajeron a América las mujeres y las monjas.

Laminero por contagio el mexicano, aprovechó la oportunidad para dar rienda suelta a la fantasía con sus creaciones dulceras; las fiestas populares, religiosas y familiares, fueron motivo y escenario para crear innúmeras piezas de dulces, muchas originales de determinada región. tales como: las cajetas de Celaya; las pepitorias de Oaxaca; la fruta cubierta de Puebla; las palanquetas de Pachuca; el queso de tuna de San Luis Potosí; los chongos Zamoranos y los ates de Morelia; los arrayanes y tamarindos de Guadalajara; las sabrosas frutitas de Jalapa; amén de otras ricas y variadas golosinas, como los huevos reales, torrejas, flanes. budines, conservas, mermeladas, gelatinas, mostachones, turrones, jamoncillos, muéganos, alfajores, alfeñiques, camotes, calabazas en tacha, garapiñados, charamuscas, arequipas, bombas, bollos, bizcochos, buñue-

los, cubiletes, compotas, croquetas, crocante, crema, cuajadas, capirotadas, cocadas, crepas, Carlotas, churros, empanadas, frituras, gaznates, hojaldres, hojarasca, jericalla, jaleas, mazapanes, molletes, migas, mamones, mantecadas, macedonias, melindres, merengues, natillas, panales, panetelas, puches, picatostes, pralinés, pudines, redaños, rollitos, rosquillas, soplilos, timbales, tartaletas, yemas... y un sinfín de piezas pequeñas cristalizadas de azúcar.

Por su amplio surtido, formas y ejecuciones, algunos se han de escapar de esta recopilación que, sin embargo, ya expresa el tesoro de la vasta gama de golosinas de inspiración celestial.

CAPITULO 17

El chile, rey de las solanáceas

• Su origen, características y composición. • La variedad de chiles y sus diferentes aplicaciones culinarias. • Principales regiones productoras de los distintos tipos de chiles.

CAPÍTULO DESTACADO merece este fruto, hijo de una solanácea oriunda de este Continente, género "capsicum", conocido también por ají o pimienta de las Indias, de gran cultivo y estima, factor primordial de la cocina autóctona, y puede decirse, que casi indispensable en la ejecución de la mayor parte de los platillos mexicanos.

Fruto de sabor acre, picante y caliente, que desde los tiempos primitivos ligó el indio a su alimentación, con unción mística y religiosa, y que a través de los años ha llegado a constituir la tónica general y particularísima de su original cocina.

Su cultivo tiene mayor importancia que en ningún otro país, y es de gran valor nutritivo y rico en vitaminas A y C, y comido con moderación es un estimulante de las vías digestivas.

Grande es la diversidad de chiles que se producen en formas, tamaños y colores, y cada uno tiene aplicaciones definidas en el amplio campo de la cocina nacional; unos se comen crudos acompañando a otros manjares; otros sirven para hacer salsas; otros para guarniciones, o bien para rellenar; otros para ser consumidos en conserva, escabeche o vinagre.

Su clasificación general comprende los siguientes nombres: Ancho, Bola, Cascabel, Cuaresmeño, Cuicateco, Chilacate, Chilhuacle, Chilpotle, Guajillo, Jalapeño, Mora, Mulato, Pasilla, Pimiento o chile dulce, Piquín,

Chiltepín, Poblano, Serrano, Tornachil e Xcatique. Existen todavía algunas especies de menor uso, y una aparente mayoría de frutos obedece a las denominaciones que se les da por las gentes, a un mismo tipo, en las diferentes localidades.

Aunque extendido su cultivo por todo el país, Guanajuato, Sinaloa y Veracruz en mayor promedio, encabezan la producción de chile verde; Aguascalientes, Baja California Norte, San Luis Potosí y Zacatecas, la de chile seco, correspondiendo a la segunda región la cifra más alta.

Las características de los chiles mayormente usados en la coquinaria mexicana son:

Ancho — Es el tipo seco Poblano, de sabor moderado.

Cascabel — De forma oval, pulpa gruesa y color rojo. Picante. Al secarse, sus semillas desprendidas, hacen un ruido de sonaja, al agitarse.

Chilpotle — De tamaño mediano, color rojo y pulpa gruesa. Picante y de sabor ligeramente dulce.

Dulce — Color verde y rojo al madurar. Mediano y redondo, con pulpa (Pimiento).

Guajillo — Alargado y adelgazado en los extremos. Verde y rojo al madurar y secar; de paredes delgadas. Picante.

Jalapeño — Fruto de tamaño medio. Verde, y rojo al madurar; de pulpa jugosa y de picante medio. (Cuaresmeño).

Mulato — Tipo de chile Poblano, seco, de color obscuro. De sabor picante, menos penetrante y un tanto dulce.

Pasilla — Fruto largo y delgado. Verde obscuro y café rojizo al secar, hasta llegar a negro . Poco picante. (Chilaca).

Piquín y Chiltepín — Pequeñísimo, como piñón. Verdes y rojos al madurar. Muy picantes.

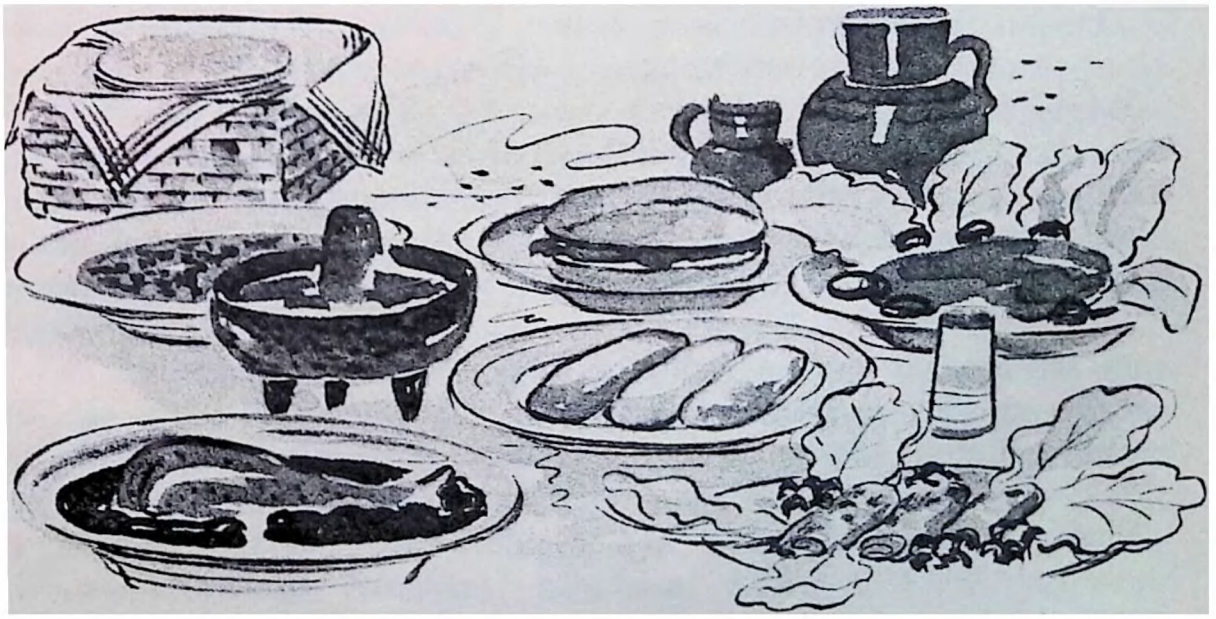
Poblano — Grande y ancho, de color verde obscuro. Sabor picante moderado.

Serrano — Pequeño, alargado; verde, rojo al madurar y ocre seco. Pulpa gruesa y de muchas semillas. Fuertemente picante.

Las particularidades de estos chiles no pueden ser exactamente precisadas aun en cada tipo, por cuanto dependen, en gran parte, de los terrenos o zonas en donde se producen. Por ejemplo: los chiles jalapeños cultivados a la altura de Jalapa son menos picantes que los de igual especie, como los simplemente llamados "chiles verdes" de Papantla (Veracruz) y Sombrerete (Zacatecas). El chile ancho, del Norte, es más picante que el poblano y el oaxaqueño, que se usan para moles dulzones.

El Chile es el condimento nacional e indispensable en la cocina mexicana.

Su cultivo se ha extendido a varios países y en abundancia, en Japón y EE.UU.



CAPITULO 18

Herbario y especieria

• Con el descubrimiento de América surgen nuevas especias y hierbas. • Uso y comercio de especias en el México prehispánico.

LA IMPORTANCIA de las especies, esas pequeñas partículas que avivan el interés y placer gustativo de la comida, sazonando los manjares, fue motivo de violenta y desesperada lucha por parte del hombre de la Edad Media, en la búsqueda de los productos que con su olor, sabor y color, sirvieran de estimulantes y excitantes de los festines del paiadar, lo que dio lugar a una serie de descubrimientos de tierras y mares, y al desarrollo del importante comercio de la especiería, cuyos ricos cargamentos eran motivo de pasiones y codicias, e inspiración del nauta Cristóbal Colón, quién creyendo llegar por nuevos caminos a las Indias Orientales, dio de frente con nuestras tierras, las que proporcionaron al Viejo Mundo novedades gastronómicas de original concepción y nuevos productos hasta entonces desconocidos, que tanta importancia han alcanzado en la mantenencia de la humanidad.

Los indígenas mostraban gran predilección por las que les eran conocidas, y con las traídas por los pobladores españoles, y otras importadas, se aumentó el acervo de hierbas, raíces, bulbos, semillas, vainas y frutos, que tanta sabrosura y sazón dan a los alimentos.

Las más conocidas son: Achiote, Ajo, Ajonjolí, Ajedrea, Angélica, Alcaravea, Amapola (semilla), Albahaca, Alhabar, Anís, Achicoria, Artemisa, Agraz, Azafrán, Borraja, Canela, Casis, Cilantro, Cebolletas, Clavc, Comino, Cebollín, Cedrón, Cineraria, Cúrcuma, Chiles, Chipilín, Eneldo, Epazote, Estragón, Hinojo, Jengibre, Laurel, Levisa, Mastuerzo,

Mejorana, Menta, Mostaza, Nuez moscada, Orégano, Orozuz, Pepitas, Perifollo, Perejil, Pimentón, Pimienta, Raíz fuerte, Romero, Ruda, Salvia, Tomillo, Vainilla y Yerbabuena.

Es curioso destacar que una hierba indígena de México, como es la zarzaparrilla, que en un tiempo se usaba para dar sabor a bebidas refrescantes, ha sido considerada por eminentes químicos, como producto para la obtención de importantes hormonas para la vitalidad humana.

Mención especial merece la damiana, planta originaria de la península de Baja California, descubierta y usada por los indígenas. Hoy, de venta popular en todo el país, por la creencia general de sus efectos afrodisíacos.

También el barbasco, que antiguamente se utilizaba en la pesca para envenenar las aguas con su raíz, actualmente está considerado como el principal elemento para la producción de anticonceptivos.

Como hemos dicho, algunas de estas hierbas y especias son objeto de un comercio de importación, que representa una fuga de algunos millones de pesos, por lo que en estos últimos tiempos, el Gobierno ha establecido y fomentado varios cultivos de las más empleadas, creando campos experimentales de pimienta negra, clavo y canela, labor en la que interviene el Instituto Mexicano del Café, adaptando para ello las fincas cafetaleras de bajos rendimientos.

También el Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas ha realizado trabajos de adaptación de cultivos, y además de las de varias especias, fomenta la producción de otros también remunerativos y de diversificación, entre ellos, el hule natural y gran variedad de frutales.

CAPITULO 19

El bondadoso aguacate

• Origen y descripción del aguacate. • Usos, variedades y difusión de su cultivo.

EL FRUTO de este árbol lauráceo, de gran presencia, frondosidad y verdor, se asemeja a una pera grande de corteza verde-rojiza brillante y pericarpio de carne blanda verde amarillenta con un hueso en el centro.

Es originario de América y era desde un principio muy estimado de los nahoas, quienes le dieron el nombre de *ahuactl.*

Su fruto, es un fiel compañero de nuestra alimentación, tanto el fruto en sí, como el resultado de la licuación de su pulpa, de la que se obtiene el famoso "guacamole", especie de mantequilla vegetal que forma parte de muchas ensaladas y sirve como complemento a muchos platillos autóctonos, casando muy bien con muchos entremeses y productos del mar.

Viajeros, médicos y cronistas, hicieron del árbol y del fruto grandes elogios resaltando sus provechos. Percatados los españoles de su valor, lo enviaron a la Península, en donde se adaptó en varias provincias del litoral del Mediterráneo, al igual que en ciertas islas del Pacífico y especialmente en Filipinas.

Existe una variedad de fruto, no tan fino, de mayor tamaño y de corteza más dura, llamado "pagua", con el que se le substituye en los mismos usos.

Un árbol de aguacate que se envió a Estados Unidos, en 1871, desde Atlixco (Puebla), tomó allí feliz aclimatación, extendiéndose su cultivo a las regiones de California y Florida, en donde al darle mayores cuidados consiguieron mejorar el rendimiento y calidad de los frutos.

Grande fue la sorpresa de los habitantes del sencillo pueblo, cuando en el año 1938, un grupo excursionista, integrado por los cosecheros californianos, hizo una visita al lugar de donde procedía el aguacate padre, trayendo en reciprocidad un nuevo botón de clase superior; hecho que constata una placa alusiva en la plaza del lugar.

CAPITULO 20

La aristocrática papa

• Los españoles la descubren en México, y de España pasa a otros países de Europa. • Su producción, universalidad y múltiples usos.

DE OBSCURO lugar, como tubérculo que es, salta terso y distinguido a ocupar una situación de preferencia en la cocina, habiendo extendido su uso en todas las mesas del mundo.

Su más remota antigüedad se origina en Perú y Chile, allá en los Andes.

Los españoles, a su llegada a México, encuentran del conocimiento y uso de los mexicas varias raíces, sin precisar si entre éstas, que está el camote, esté la papa, y la traen del Perú, extendiendo el cultivo por todo el país. Fue en la segunda mitad del siglo XVI que de nuestras tierras fue llevado a España, y fueron los religiosos quienes la plantaron en los campos de sus monasterios, comprendiendo el interés y necesidades de sus feligreses.

De allí pasó a Italia, Alemania y Flandes, y hacia el fin del siglo a Inglaterra. Esta última nación recibía, en 1586, unas plantas que el aventurero y escritor sir Walter Raleigh (quien también había enviado a la reina Isabel, las primeras matas de tabaco), embarcara desde Virginia, a donde la habían llevado los españoles, para la Corte, pero el intento de que las aceptaran como cultivo no prosperó hasta más de un siglo y medio después, venciendo los temores que como planta solanácea pudiera tener.

En tanto, en Francia, Parmentier, modesto farmacéutico, a quien impresionó el producto que había conocido en Alemania, tuvo que luchar

denodadamente para introducir su cultivo ya que encontró gran oposición y notables detractores.

Durante la floración de esta planta, envió un ramo a los reyes; flores para el pecho del rey y para adornar el peinado de la reina, y organizó varias comidas para propagar su consumo, a las que acudían varias personalidades, como el físico Lavoisier y el gran Benjamín Franklin, que se encontraba en París en busca de ayuda para la independencia de su país.

Con la ayuda de Luis XVI efectuó una plantación de ellas en un campo abierto, que fingía estar custodiado, para que nadie robase las plantas, lo que ocurría durante las noches con gran beneplácito del apóstol de la papa.

La escasez de alimentos que siguió a la Revolución Francesa, en 1789, impuso la labranza, pero todavía con ciertas reservas, las que quedaron olvidadas después de la invasión de Francia por las tropas alemanas en 1870.

Tan modesto bulbo ha llegado a culminar de una manera poderosa en la confección de alimentos en un amplio sentido de universalidad. Sería prolijo enumerar los modos de usarlo en la cocina, y por referencia de recetarios encontramos en uno de ellos (Hering's), más de 180 modos de utilizar el producto como pieza principal.

El indígena mexicano se sirve del tubérculo completamente y aprovecha hasta la piel, con la que hace un gustoso guiso que consiste en freir aparte cebolla, ajo, chayote picado, jitomate y chile serrano entero; se corta la piel en pequeñas tiras y se le añade epazote; se pone a cocer con el refrito hasta que esté a punto.

CAPITULO 21

El imprescindible jitomate

- *Los conquistadores lo dan a conocer al mundo.*
- *Su composición y valor calórico y vitamínico.*
- *Es el producto agrícola más usado del mundo.*

FRUTO DE una planta leguminosa, de la familia de las solanáceas, originaria de México y también de Perú y Ecuador. Su nombre se deriva del azteca *tomatl* que se tradujo por tomate y que se aplica a la especie de color verde, y *xictli-tomatl*, de la que se formó jitomate, que denomina a los frutos de color rojo.

En francés se llama *tomate* o *pomme d'amour* (manzana de amor), *pomidoro* (manzana de oro), en italiano; *paradeisapfel* (manzana del Paraíso) en alemán, y en inglés *tomato*.

Causó gran impresión a los españoles y aun cuando aquí lo comían, no encontró de momento el mismo eco en Europa, a donde se llevó en el siglo XVI por navegantes españoles y portugueses, gozando de mala reputación por su condición de solanácea, de cuya especie hay varias perjudiciales para la salud, siendo vista con desconfianza y temor.

Los monjes españoles lo adoptaron y en sus recetas de 1740 hay testimonios de ello, extendiéndolo a otras comunidades religiosas. No fue hasta un siglo después que se empezó a cultivar en Francia, pero con mucho recato, ya que bautizado con el nombre de "manzana de amor", se la consideraba afrodisíaco y constituía una vergüenza aceptar su uso por las damas y que éstas lo usaran en la cocina de sus familiares.

Al principio se empleó para obtener salsas con su jugo, y en épocas de crisis alimenticia de Francia, el hambre lo impuso, extendiéndose al consumo íntegro del fruto.

Rico en vitaminas, especialmente de la C, se calcula que un tomate cubre el 50% de las necesidades diarias. Su valor calórico es de 30 unidades. Su composición es como sigue: agua 94.50; materias nitrogenadas 0.95; grasas 0.25; hidratos de carbono 3.60, y cenizas 0.70 por ciento

Es el producto agrícola más usado en la cocina del mundo.

De la producción anual de México se exporta una buena parte a Estados Unidos. Las entidades de mayor cosecha son Sinaloa, Tamaulipas, Sonora, Guanajuato y Veracruz.

CAPITULO 22

La olorosa vainilla.

• La ofrenda real. • Dulce tesoro de los aztecas. • Descripción, usos y estados productores. • Imitaciones químicas y sucedáneas.

CUENTA LA historia, que cierta vez, el héroe y general azteca Tlacaetl se encontraba a la caza de unos fugitivos totonacas que se negaban a entregar a seis de las más bellas doncellas de su tribu, que debían pagar en calidad de tributo al rey de los aztecas, según el uso de la época, cuando, encontrándose perdido en medio de una espesa vegetación, percibió un exuberante aroma que le borró de la mente su importante misión y como hechizado, se dio a la búsqueda de aquello que de tal modo perfumaba el ambiente y embriagaba su espíritu.

Regresó sin mujeres totonacas, pero con las ramas y frutos de una planta a la que le fue dado el nombre de *Tlixóchitl* (flor negra) que entregó a su soberano como celestial ofrenda, quien al comprobar sus virtudes, obsequió con largueza a su guerrero por tan exquisito obsequio. Los cocineros reales pronto encontraron diversos usos culinarios a la nueva planta, siendo el más gustado el que resultó de mezclar su fruto con el chocolate que así adquirió un sabor digno de dioses. Desde entonces, éste fue el tributo exigido a los totonacas para asegurar su tranquilidad, desistiendo del envío de muchachas, con lo que todos quedaron contentos, excepto probablemente, éstas. La vainilla exigida por Moctezuma, se distribuía para su venta a los potchecas o trajinantes, quienes la llevaron hasta lejanos confines.

La inigualable vainilla, planta cien por ciento mexicana, de la familia de las orquídeas, produce el fruto del que se extrae la famosa y mundial-

mente conocida especia, que está considerada como la de mayor fragancia aromática, y además de sus usos coquinarios, es muy apreciada en la confección de helados, pasteles y dulces.

Por la dificultad que encontraron los españoles de pronunciar el nombre indígena de esa planta, le asignaron el de *vainilla*, por tratarse de un fruto que se halla en una vaina pequeña, y desde su conocimiento, fue la competidora del almizcle y el ámbar, que eran los preferidos.

La planta se encuentra muy desarrollada en los Estados de Veracruz, Oaxaca y Tabasco, entre otros, y la de la región de Papantla, en el primero de ellos, goza de aprecio mundial, continuando al cuidado de una mayoría totonaca.

Debido al gran impulso que su uso dio a la gran industria francesa de dulcería y repostería, se cuenta que en cierta ocasión hizo exclamar a un conspicuo poeta que "París olía a Vainilla".

El gobierno de México, preocupado por consolidar una sana agricultura mediante la superación de las técnicas de producción en el campo, ha realizado a través de la Secretaría de Agricultura y Ganadería un amplio programa para la mejoración genética del cultivo, con el objeto de renovar las plantaciones viejas, ampliando la zona a otras ciudades como: San Luis Potosí, Oaxaca y Chiapas. En el campo experimental de "El Hule", en Palmar, Ver., se han formado bancos de diversas variedades, que mediante cruzas, injertos y otros procesos, mejora su rendimiento y calidad. Aún así, por su escasa producción, surgieron las imitaciones químicas del producto, la vainillina, y se menoscabó en gran medida la importancia del fruto auténtico, si bien su clase y fama, así como el reconocimiento por las gentes de buen gusto, no ha desaparecido, y es objeto de cotizaciones especiales, por cierto no muy remunerativas para nuestra original especia, razón por la cual los campesinos prefieren en lugar del cultivo de la vainilla, la siembra de otros productos más costeables.

En la actualidad, es Madagascar el primer productor de vainilla del mundo, gracias a unos gajos que fueron llevados de Papantla a la isla africana.

CAPITULO 23

El placentero azúcar

• Primeros intentos para cristalizar el jugo de caña. • Cortés lo trae a México. • El azúcar enriquece la alimentación autóctona. • El piloncillo, la confitería y otras delicias.

LA CAÑA de azúcar, traída por los españoles, logró casi de inmediato adaptarse al clima de América y especialmente al de México, donde se obtuvieron desde entonces cosechas de superior calidad.

Esta, al igual que el café y algunas otras plantas, han alcanzado en estos lares mejorar sensiblemente muchas de sus cualidades y condiciones de producción, que las habituales en sus lugares de origen, cosa que reitera nuestro punto de vista acerca de la generosa prodigalidad de éstas todo paridoras tierras nuestras.

Durante la Edad Antigua, ante el desconocimiento de este producto, se recurrió al uso de la miel y los jugos de frutos, para endulzar los alimentos y bebidas, y no fue sino hasta entrada la Edad Media, que se hicieron los primeros intentos para cristalizar el jugo de la caña.

Originaria de la India, la caña de azúcar se extendió por Persia y llegó a ser conocida por los árabes, quienes alrededor del siglo IX dominaban el imperio más grande e importante de aquella época y había alcanzado asimismo un importante desarrollo cultural, fundamentalmente en las ciencias naturales, tales como las matemáticas y la química, gracias a lo cual lograron aplicar los métodos correctos para producir por primera vez el azúcar.

A excepción de España, que daba mucho empleo al azúcar, en el resto de Europa y particularmente en Francia, era empleado como medicamento y como artículo de lujo. Las guerras marítimas entre Inglaterra y Francia por sus conquistas coloniales, no dejaban llegar fácilmente el azúcar de sus posesiones de ultramar, por lo que resultaba escaso y

caro, llegándose a pensar en buscar un sustituto que se encontró en el betabel o remolacha, de cuyo bulbo subterráneo se obtuvo, hacia la mitad del siglo XVIII, un tipo de azúcar que se utilizó como sucedáneo, llegándose a crear una importante industria, principalmente en Europa.

El descubridor Cristóbal Colón llevó la preciada planta a Santo Domingo y de allí pasó a Cuba, de donde Hernán Cortés la trajo a México en el año de 1522, encontrando un clima propicio para su desarrollo que siempre fue de primerísima calidad; después hacia 1531 llegó a Brasil y a las demás colonias europeas del hemisferio, expandiéndose rápidamente su cultivo.

Hernán Cortés inició en México el cultivo de la caña de azúcar plantándola en sus fincas de Tlaltenango y de los Tuxtlas, en Veracruz. De ahí se extendió a otras partes de la República como Morelos y Guerrero, donde logró rápida adaptación al igual que en el Valle de México, allá por los rumbos de Coyoacán.

Antes de la llegada de los españoles, los indígenas hacían poco uso de los edulcorantes, pues, su paladar prefería el fuerte sabor que le proporcionaban las bebidas fermentadas a que eran muy afectos, que en ocasiones perfumaban con una increíble variedad de flores, ya que el olfato jugaba para ellos un papel principalísimo en lo que a la alimentación se refería; sin embargo, cuando era necesario, utilizaban como endulzantes el jugo de algunas plantas y aun en ocasiones, el aguamiel que obtenían del maguey. En algunas regiones se utilizaba un producto amarillento y pegajoso que obtenían del maíz, por evaporación de las mieles del grano, que se cristalizaba.

La llegada de la caña de azúcar determinó un cierto cambio en la alimentación de estos pueblos. El producto que de esa planta se obtenía, denominado piloncillo o panocha, y que es el resultado de la concentración del guarapo o jugo de la caña mediante la aplicación del fuego directo a las pailas, en los trapiches rudimentarios, modificó muchas de las recetas autóctonas, al formar parte de sus componentes; también dio gran impulso a la preparación del famoso chocolate y a su difusión por todo el mundo, amén que abrió más amplios horizontes a la confitería, repostería y pastelería. Posteriormente, el azúcar hizo posible la fabricación de conservas de frutas, la preparación de gran número de bebidas y licores, hasta alcanzar la abundante y excelente calidad del sabroso "pan dulce" y las miles de fórmulas sobre golosinas cuyas particularidades hemos ya enumerado.

Veracruz, Tamaulipas, Jalisco, Morelos y Sinaloa son los principales productores de azúcar en el país.

CAPITULO 24

El simbólico olivo

• Simbolo de sabiduría, paz y gloria. • Fray Martín de Valencia lo introduce en 1524. • Primeras plantaciones en México.

EL ÁRBOL del olivo considerado desde la más remota antigüedad como el símbolo de la sabiduría, la paz y la gloria, se produce en México magníficamente. Al principio de la colonización española se inició el cultivo del mismo, pero más tarde, para evitar la competencia que surgía con el aceite proveniente de España, se dispuso por el rey Carlos III, en Cédula Real de 1777, el arrasamiento de las plantaciones de olivo.

Fray Martín de Valencia, jefe del grupo de los llamados "doce primeros franciscanos", fue el introductor del olivo en 1524. La Orden pudo sustraer de la draconiana disposición real, algunos que había en un huerto de Tulyehualco, en el D.F., y que aún pueden verse produciendo.

Se plantaron los primeros árboles en dicho lugar y en la Hacienda de Los Morales, Chapultepec, Chalco, Celava, Tzintzuntzán en Michoacán, en Sonora, y en las misiones de la Baja California, para el uso del aceite en los actos litúrgicos. Un hermosísimo ejemplar criado en el jardín del Arzobispado, en Tacubaya, que producía alrededor de 200 arrobas de aceite anualmente, fue celebrado por el ilustre barón de Humboldt en 1804.

No obstante la sentencia real, quedaron diseminados muchos árboles que facilitaron después su reproducción, y promovido de nuevo su cultivo en la primera época de la Independencia, se fue dando con buenos resultados en los estados de Aguascalientes, Baja California, Coahuila, Chi-

huahua, Durango, Guanajuato, Hidalgo, Jalisco, Michoacán, Querétaro, Sonora y Morelos.

Gran impulso se dio a este cultivo, cuando en 1950 se creó la Comisión Nacional del Olivo, que tanto ha contribuido a la extensión de las zonas de plantaciones, con lo que se obtienen grandes cantidades de aceitunas y buenas calidades de aceite, que gozan de gran preferencia en la cocina y en la mesa, lo que ha motivado la total supresión de la importación del fruto y la condicionada del producto.

CAPITULO 25

El nutritivo queso

• Origen y leyenda • Los grandes poetas cantan al queso • Principales tipos y regiones productoras. • Características nutritivas y composición.

SU DESCUBRIMIENTO es hijo del azar, y la leyenda habla de un pastor árabe que habiendo guardado leche en una bolsa de estómago de carnero encontró que, por el calor, se había cuajado el líquido. Al presente, el cuajo continúa siendo la base de su fabricación.

En la Biblia se encuentran varias citas, pero con mayor precisión, 300 años antes de J.C., hablan de él Aristóteles y Homero, y cerca de la era cristiana el vate Virgilio, Plinio el Antiguo en su *Historia Natural*, y Marcial en sus epigramas.

Los primeros quesos fueron llevados a Roma de las Galias y de Germania, centros de fabricación de dicho producto, y su uso se generalizó por toda Europa, especialmente durante la Edad Media, en los conventos, siendo manjar preferido de notables personajes.

No conocieron este producto los aztecas por no existir en el país ganado de dónde obtener la leche básica para la elaboración, pero con el traído de España y su fácil adaptación en el país, así como por las sucesivas crianzas y desarrollo adquirido, fueron los hacendados españoles quienes iniciaron la fabricación de este producto, imitando los ya populares de sus tierras, como el Manchego, el de Cabrales, el Segoviano, etc., apareciendo después los de tipo originalmente mexicano, siguiendo una línea indígena para obtener quesos de pasta blanda y de pasta dura, los cuales han ido tomando características propias de las respectivas locali-

dades, habiendo merecido aceptación popular al adoptarse para sazonar, acompañar o rellenar, muchos de los platillos clásicos de la cocina nacional, y otros múltiples manjares, en feliz maridaje con los chiles y frijoles.

Hasta por los años treinta de este siglo, los quesos en México eran producto de la inspiración o manejo de los propietarios lecheros y de rancherías, pero después se fue imponiendo la fabricación industrial que comenzó con imitaciones de marcas europeas, al mismo tiempo que se afirmaban las calidades autóctonas, mejorando los sistemas, lo cual fue destacando la importancia de los productos y los lugares de procedencia hasta alcanzar cierta popularidad entre las clases sociales y un acrecentamiento de su uso en la cocina y en la mesa.

Los principales tipos son los añejos o de pasta dura, y los frescales y asaderos, blandos y semiblandos.

Los más conocidos proceden de:

Chiapas y Yucatán: el de bola, especialmente de Villaflores, los de barra, los de doble crema y los quesillos.

Chihuahua: los famosos y estimados de los menonitas y el asadero de Cuauhtémoc.

D.F.: gran variedad de tipos nacionales e imitación de extranjeros y entre éstos, el "cottage" inglés.

Guanajuato: el desmoronado de San Luis de la Paz y los de Apaseo.

Guerrero: los quesos costeños.

Jalisco: los de Guadalajara, Ocotlán, Lagos de Moreno, Jalpa, el enchilado de La Barca y los de Tizapán.

Michoacán: los de Cotija, tipo asadero, para guisar, rallar y desmenuzar; los de La Piedad, Zumpango del Río, Amojileca, Huetamo, Jiquilpan, Puruándiro, Zamora, Lagos, la Unión y Sahuayo.

Oaxaca: los quesillos, y el original trenzado, asadero, de Etla.

Puebla: las mantequillas y quesos de Chipilo.

Querétaro: los blancos y cremosos de San Juan del Río, Tequisquiapan y El Saúz.

San Luis Potosí: los de Tamazunchale, especiales para gratinar.

Tamaulipas: los de la Huasteca y los de Nuevo Santander.

Tlaxcala: el tipo "chester" para relleno y para quesadillas y los frescales, el enchilado de Bacará añejo y el envuelto en hojas de plátano.

Toluca: los redondos y blancos en memelas y tortas, y los de Lerma y Chalco.

Zacatecas: los asaderos.

En los demás Estados se fabrican también quesos en menor volumen, siendo muy estimados los de leche de cabra que producen Coahuila, Zacatecas, Jalisco, Guanajuato y Aguascalientes. En el Bajío se elaboran unas panelas o afinados de frescal, hechos en moldes de carrizo en forma cilíndrica.

En general, el queso mexicano se emplea mucho más en la cocina y elaboraciones alimenticias, que en la mesa.

El queso es un alimento poderoso por su concentración de materias y es altamente nutritivo, vitamínico y digestivo, y tiene como feliz acompañante el vino tinto.

El uso habitual de queso en la dieta diaria suple las exigencias de nuestro organismo para formar sus tejidos musculares y óseos, reponer energías y facilitar los procesos del funcionamiento orgánico normal.

Su composición aproximada por ciento es la siguiente: 33 de agua; 28 de albúmina, 26 de grasas, 3 de hidratos de carbono, 3 de sales minerales y 7 de materias azoadas. Su valor calórico es de 300 a 400 unidades.

CAPITULO 26

El delicioso tabaco

• Origen y difusión del tabaco. • Los puros de Moctezuma. • Usos, del tabaco en las civilizaciones indígenas. • Walter Raleigh y Jean Nicot benefactores del tabaco. • Prohibido fumar al comer.

DE LOS muchos productos originarios con que nuestra América obsequió al mundo, ninguno obtuvo tan rápida universalidad como el tabaco, denominado por los prehispánicos moradores con el vocablo autóctono *Yetl.* Ya en esos viejos tiempos, esta tan apreciada planta, reunía en torno a su azul y volátil esencia a las comunidades indígenas, ya en el intento sanador que a sus hojas y raíces suponían, ya en místico hacer al usarla como sahumerio en ceremonias y rituales ofrendados a sus dioses, o más comúnmente proporcionándoles el idílico deleite de su ignición aspirada, de la que participaban, con entusiasmo, desde el emperador semidivino, hasta el menos importante de sus súbditos, porque decían del fumar: "que les servía para despejar la mente, predisponer el espíritu y aliviar el cansancio".

El nombre de *tabaco* con que es mundialmente conocido —con ligeras variantes idiomáticas— le fue dado por los españoles que lo escucharon así más o menos pronunciado por los naturales de Haití, en las Antillas a quienes, sorprendidos, observaron llevaban en la boca hojas enrolladas de donde aspiraban gruesas volutas de humo que despedían por nariz y boca con evidente placer. En el cuaderno de ruta de Cristóbal Colón, anota el 6 de noviembre de 1492 que: "mucha gente va por estos pueblos con un tizón en la boca".

En Moctezuma, señor de estas tierras, que fumaba en canutos de caña llenos de tabaco, encontramos la primera identificación gastronómica de la maravillosa hoja, al evocar la imagen que en crónicas de conquistadores conocemos, cuando al final de los ágapes lo describen chupando con fruición de aquella su rústica pipa.

Sus diversos usos, en cigarrillo, puro o rapé, fueron aquí descubiertos y de práctica corriente, pero agradable y extendida. Acerca de la palabra cigarro es conveniente hacer notar que tiene su origen en la voz maya *xigar* que tiene un significado equivalente al castellano chupar. En este pueblo, cuya importancia cultural está generalmente reconocida, encontramos datos importantes sobre el tabaco y su uso en la región sureste de nuestra geografía. Un códice maya precortesiano, escrito en jeroglíficos, muestra a tres personajes empenachados fumando puros, y varios relieves en piedras y en el templo de la Cruz de Palenque (Chiapas), son pruebas evidentes de la importancia que dicha práctica tenía entre estos pueblos. Otros testimonios de pipas mejor hechas, de barro y de madera, han sido hallados en la Huasteca, Michoacán, Yucatán y Valle de México, de una antigüedad de más de mil años de nuestra era.

Los españoles pronto descubrieron y se aficionaron al uso del tabaco, y fueron los introductores y entusiastas propagandistas de tal práctica en Europa, y de ahí se extendió por todas las naciones del mundo. La corona española por medio de la Real Hacienda, dispuso en 1765 el monopolio del tabaco y la siembra quedó sujeta a reglamentación.

Sir Walter Raleigh, favorito de la reina Isabel de Inglaterra, poeta, político y navegante, fue uno de los más activos propagadores del "arte de quemar dinero", y se dice que, cuando caído en desgracia con Jacobo I, subió al cadalso fumando voluptuosamente una pipa para templar los nervios y demostrar su serenidad.

Después de la guerra de Crimea, en 1875, el cigarrillo se transformó en un vicio generalmente aceptado, porque durante esa campaña lucharon juntos franceses, ingleses, turcos e italianos que aprendieron de los rusos el arte de liar un cigarrillo y el placer de fumarlo. Terminada la contienda los soldados llevaron la costumbre a sus respectivos pueblos, con lo cual el hábito de fumar se arraigó entre las clases populares.

En Francia lo dio a conocer Jean Nicot, quien bautizó con su apellido el alcaloide al que debe la planta su propiedad y aroma, considerándolo como un "simpático tóxico".

Cournonsky, el príncipe mundial de los gastrónomos, ha dicho: "Yo proclamo que el tabaco es la apoteosis de una buena comida, y que no hay nada mejor que fumar con los codos sobre la mesa cuando se ha

comido bien", dando así el espaldarazo a lo que se convertiría en imprescindible complemento de una agradable sobremesa y en fantástico desarrollo de una importante industria.

Sin embargo, sus muchos entusiastas, adeptos y panegiristas, vienen discutiendo, en todo tiempo, con los detractores, médicos y moralistas, habiendo movido últimamente a los legisladores de algunos países, a poner ciertas cortapisas a la divulgación del producto, por considerarlo causante de ciertas enfermedades, si no su uso, su abuso.

Cabe señalar que la opinión unánime de los conocedores coincide que no es conveniente fumar durante las comidas, por alterar el gusto del tabaco, el sabor de los manjares, y por saturar las glándulas salivares necesarias para la buena digestión. El tabaco ha de ser un "complemento" de la comida, pero nunca un "acompañamiento" de la misma.

Esta planta indígena, extendida por todo el Continente de Norte a Sur, es objeto de excelentes cultivos en Estados Unidos, en donde son famosas sus producciones de Maryland, Virginia y Kentucky: asimismo gozan de fama los de Puerto Rico, Cuba, Santo Domingo, Brasil y Paraguay.

Nuestro país es un importante productor y exportador de tabaco; sus cultivos significan, en relación con el mercado internacional, el 27% de la producción mundial. Las regiones más afamadas por su calidad son: Tepic y Compostela, en Nayarit; Orizaba, Tlapacoyan, Córdoba y San Andrés Tuxtla, en Veracruz; Valle Nacional en Oaxaca, y Huimanguillo en Tabasco. Ultimamente se ha desarrollado con éxito en Nayarit un tipo Virginia para la exportación.

Como dejamos expuesto, la mayor parte de los productos tienen también su leyenda o historia, como las tiene cualquier personaje de la misma, y puede considerarse, que muchas veces es más importante, ya que algunos individuos que ocupan un lugar en ella, no tienen más méritos que los que les da la cronología o los derechos de sucesión, en tanto que el producto mantiene, con su persistencia, una constante evocación histórica.

CAPITULO 27

Importancia de la fauna terrestre y marítima

• Animales de carne comestible traídos por españoles, tipos y especies. • Las gallináceas. • Nacimiento de la industria pecuaria. • La caza deportiva. • Los aztecas comían pescado. • Diez mil kilómetros de litorales. • La pesca en lagos, lagunas, arroyos y presas.

PATRIMONIO ZOOTÉCNICO

LA MAYOR parte de los animales de carne comestible, de los que a su vez se obtiene leche, pieles, fibras, embutidos, quesos, grasas y trabajo, fueron traídos por los españoles, desde su arribo a México, siendo los primeros que pisaron estas tierras los 14 caballos que montaban las huestes de Cortés, y que tanta impresión causaron a los indígenas en su confusión de seres extraños entre jinete y cabalgadura.

De la carne usaban poco los mexicanos; no obstante no faltaban en las mesas de los señores, perros salvajes hervíboros, llamados Tepezcuintles, perros domésticos cuidados, que cebaban para el engorde; ciervos, conejos, pecaris —especie de cerdo de carne delicada— tuzas, armadillos, iguanas, y otras muchas de tierra, mar y aire, siendo las más comunes el pato y las codornices.

Sucesivamente fueron llegando los restantes tipos y especies diferentes, como fueron los bovinos (toros, vacas y bueyes); equinos (caballos) y que con los asnales, producen los mulos; los ovinos (carneros, ovejas y corderos); los caprinos (chivos y cabras), y los porcinos (cerdos), animales todos que, adaptándose a los climas y medios convenientes,

contribuyeron al desarrollo de la agricultura y dieron lugar a la creación de nuevos productos derivados, que mejoraron la alimentación de los indios, proporcionando gran riqueza al país, el cual en la época actual, disfruta de un prestigioso concepto mundial en las razas y especies que se producen, que proporcionan al cuerpo de los ciudadanos las substancias alimenticias imprescindibles para mejor vida humana.

También llegaron las gallináceas que, con resultado feliz, dieron lugar al desarrollo de una importante industria avícola con sus carnes, huevos y plumas.

Los productos pecuarios descritos, por su clase y riqueza, cubren con satisfacción cada día más creciente las exigencias de nuestra cocina y de su extenso recetario, amén de que las industrias derivadas del ramo se hallan en constante superación, como lo son la de los quesos, leches, mantequillas y embutidos, en cuanto a nuestro tema primordial se refiere. Otras importantes industrias se benefician de las pieles, plumas, fibras, pelos, astas, etc...

Se localizan 3 grandes regiones productoras de ganado vacuno. En la región costera formada por los estados de Chiapas Guerrero, Oaxaca, Tabasco y Veracruz, se cría una buena porción de ganado de abasto destinado al consumo nacional. En la región central integrada por Aguascalientes, Guanajuato, Hidalgo, Jalisco, México, D.F., Michoacán, Morelos, Puebla, Querétaro, San Luis Potosí, Tlaxcala y Zacatecas, se destina más bien el ganado a trabajos agrícolas o a la producción de leche. La región que comprende los Estados del Norte: Baja California, Coahuila, Chihuahua, Durango, Nuevo León, Sonora y Tamaulipas, se dedican principalmente a la exportación.

Caza Deportiva

México cuenta con grandes recursos cinegéticos, debido a su diferente topografía y climas.

La gran variedad de animales que son objeto de la divertida aventura de la caza, demuestran la importancia de la fauna terrestre, que ofrece un irresistible atracción a los amantes de este deporte.

En sus tierras se cobran: airón, becada, codorniz, cotorra, cerceta, coyote, faisán, guacamayo, grulla, guaco, ganso, guajolote silvestre, garza, loro, pato, paloma, perdiz, pelícano, papagayo, tórtola, y miles de pájaros y aves marinas diferentes.

También: agutí, armadillo, conejo, liebre, mono, marta, nutria, tapir, tejón, antílope, venado, cabra montesa, lobo, zorro, jabalí, cocodrilo, caimán, lagarto, oso (negro, blanco, pardo y plateado), jaguar, gato montés, lince, pantera, tigre, tigrillo, ocelote...

Para facilitar las excursiones a los lugares en que se encuentran las respectivas especies y obtener las necesarias licencias, existen organismos dedicados a facilitar informes y organizar los grupos, así como varios clubes de entusiastas. Casi todo el país tiene amplias zonas de caza y ésta está sujeta a períodos de veda, regulados por disposiciones oficiales, a fin de evitar el exterminio de las especies.

Riqueza Marítima

Los aztecas conocían poco los pescados de mar, por su situación central en el país, y sólo lo comían los ricos, como nos dicen los historiadores y cronistas hispanos de la época, quienes hacen bellas descripciones de la abundancia de pescados que adornaban la mesa del emperador Moctezuma, llevados por "postas".

Las clases pobres comían pescaditos, ajolotes, unos llamados *acociles* (especie de pequeños camarones), larvas e insectos de las lagunas vecinas, y sólo los avecindados en las costas gozaban del privilegio de los productos del mar.

Para atención tuvieron los indígenas, colonizadores y políticos de la Independencia la Reforma y la Revolución por la inmensa riqueza de nuestros 10,000 kilómetros de litorales en ambos océanos.

En 1873 se estableció un reglamento declarando libre la pesca para todos los ciudadanos, de la que sacaron buen provecho los de EE.UU., suspendiéndose ante la inmoderada extinción de algunas especies.

En enero de 1916 la Secretaría de Agricultura y Fomento, creó el Departamento de Caza y Pesca que fue teniendo diversas denominaciones, separaciones y dependencias.

En resumen fue hacia el año 1940 que comenzaron a organizarse las tareas y equipos y se inicia el aprovechamiento material de la pesca mediante la creación de cooperativas, instalación de congeladoras, refrigeradores y empacadoras de harinas de pescado. No obstante el número de instituciones técnicas, cooperativas, e industrias anexas, la pesca en general tiene bajos índices en la alimentación del pueblo y en la economía.

Por mucho tiempo, las dificultades del comercio y de los transportes tenían alejadas a muchas gentes del interior a usar pescado en sus comi-

das, y una parte de él llegaba seco o en salazón, para el consumo. Hoy día, el desarrollo del país y las nuevas rutas y modernos medios de transportación rápida, así como los frigoríficos, permiten llevarlo a todos los lugares de la República.

Los recursos marítimos son incalculables. En los 6,600 kilómetros de litorales del Pacífico e islas, y 2,610 de islas y litorales del Golfo de México y Océano Atlántico, se recogen gran variedad de especies, tanto para el consumo nacional como para la exportación. Comúnmente se envía a los mercados: anchoveta, atún, albacora, aguja, anguila, barrilete, bardo, bonito, bobo, barracuda, bagre, corvina, cazón, candil, cabrilla, congrio, corel, cherna, dorado, gallo, gurrubata, huachinango, jurel, jorobado, juil, lenguado, lisa, macarela, mojarra, pámpano, peje, peto, pargo, pez espada, pez gallo, rubia, raya, robalo, roncador, sierra, salmonete, sargo, sábalo, sardina, salmón, tambor, tiburón, trucha de mar, totoaba, entre otros menos importantes.

De los crustáceos: el camarón chico y gigante, los langostinos, la langosta, el cangrejo moro y la jaiba. De los moluscos: el ostión (gran variedad), el abulón, las almejas, los caracoles, calamares, pulpos, tortugas y caguamas. Hay además otras especies comestibles, que son de consumo local, y no llegan a los mercados generales.

Existen centros de pesca en lagos, lagunas, arroyos y presas, en donde se han establecido criaderos de truchas y otras especies. El conocido por "blanco de Pázcuaro", del lago de su nombre, reúne notables particularidades y es muy apreciado. Se condimenta de varias maneras, frito o asado a la parrilla, recomendado de preferencia este último sistema, cocinándose después de sazonados, envueltos en papel blanco engrasado de aceite, que concentra todos los sabores de la receta clásica.

La industria pesquera opera mayormente en la explotación de la langosta, tortuga y camarón, cuya exportación constituye una importante fuente de divisas para el país, pero se espera más de la misma en cuanto al mejoramiento de la alimentación popular, pues las posibilidades son vastas y las especies variadas y abundantes, si bien por falta de concordancia entre los integrantes de esta actividad no se alcanza a cubrir las necesidades de dietas más nutritivas.

Se necesita además, de una campaña comercial de divulgación de las especies menos conocidas y de sus usos y procedimientos para ser cocinadas, a fin de popularizarlas y facilitar su consumo, ya que México es un emporio en cuanto a productos de mar se refiere.

Pesca Deportiva

Establecida ésta de acuerdo con sus temporadas, existen empresas y clubes que organizan anualmente torneos internacionales para la pesca de algunas de las especies ya descritas y de: aguijón, caballa, carpa, cojinuda, delfín, garropa, lobina, mantarraya, pez merlin, pez espada, pez gallo, pez vela, picuda, sábalo, tarpón y tiburón, entre otros, lo que proporciona a los adeptos a este deporte, motivos de destreza y placer.

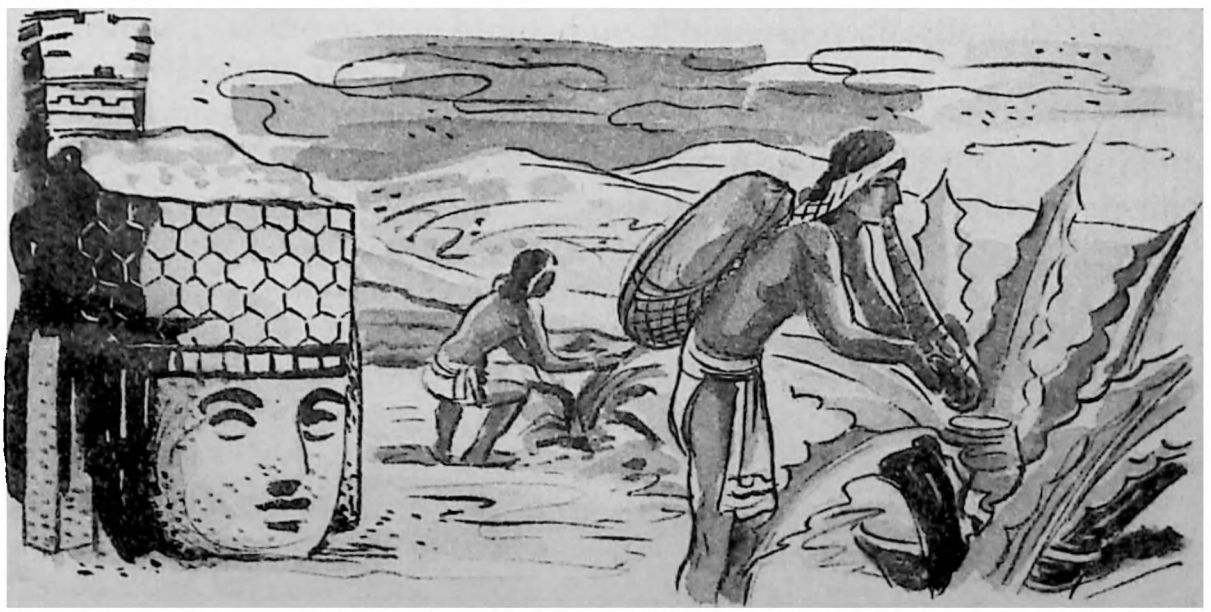
TERCERA PARTE

BEBIDAS

Inherente a las imprescindibles necesidades que integran la vida del hombre para poder subsistir, el acto de beber ha sido, como el de comer, constante y vehemente materia de preocupación, tanto en la obtención de las aguas naturales potables, como por las bebidas artificiales, placenteras y embriagantes, especialmente por estas últimas, por las que los seres humanos, de todo el mundo, han coincidido en procurar, usar... y abusar.

Por lo que a México corresponde en este capítulo, la fuerza de los condimentos y los chiles, el brillante sol de sus tropicales tierras, las fatigas de largas jornadas y caminatas, los regocijos de las frecuentes fiestas, aguzaron las concepciones del indígena en lo que a bebidas alcohólicas se refiere, a las que sirvió de base la abundancia de vegetales y frutas susceptibles de obtener líquidos de particularidades fermentativas.

Veamos las características de las bebidas generales que hoy día se consumen, y una relación de otras, genuinas, de consumo local.



CAPITULO 28

El tradicional pulque

• El vino de los pueblos indígenas. • Cinco mil años de antigüedad. • Fue prohibido durante la Colonia. • Las propiedades de la planta y la bebida

LA BEBIDA nacional así conocida, cuya importancia histórica ya hemos tratado, ha sido la general de los pueblos indígenas por más de 5 mil años, estando hoy relegado a las clases populares y al campesinado, ya que su uso ha disminuido a medida que otros sucedáneos han tomado su lugar, quedando localizado su consumo entre las clases humildes de la mesa central.

Producto del maguey, la planta mística y sagrada de los primitivos "mexicanos", les dio la oportunidad de obtener el codiciado anhelo de todos los pueblos antiguos: el alcohol.

El maguey se produce con facilidad en terrenos secos y áridos para otros cultivos. Esta planta en el quinto año de su vida produce un líquido, el aguamiel, muy dulce, que después de fermentado adquiere el color blanquecino de la leche, es viscoso y se conoce como pulque.

La palabra pulque no es de origen mexicano ni española, sino tomada de la lengua araucana, que se hablaba por los aborígenes de Chile, y para los descubridores del Continente, tanto en sus comunicados a los reyes de España, como entre los cronistas y los religiosos que iban de un lugar a otro de estas tierras, cundió la palabra con facilidad para designar las bebidas embriagantes.

De las pencas de la planta autóctona, de la familia de los agaves, llamada *metl*, en castellano maguey, se extrae el jugo del que se obtiene la bebida, labor que hacen los tlachiqueros, peones campestres que, succionando con su boca por el extremo de unas calabazas vacías, largas

y estrechas, llamadas *acocotl*, recogen una especie de aguamiel con la cual, por medio de fermentación precipitada con una yerba llamada *ocpatli*, obtienen el *octli* o *neutli*, conocido en español por pulque.

Además, el maguey es una planta muy útil. Provee de fibras para vestidos y dos clases de bebidas: aguamiel y pulque y otras variedades, por destilación, *mezcal*. Además, material para paredes y techos de las viviendas, substancias medicinales y las espinas pueden ser usadas como agujas.

Con la llegada de los españoles y la traída de nuevos productos, los indios hicieron otras combinaciones a base de su bebida clásica, desarrollando una avidez tan grande y un consumo tan desorbitado, que en tiempos del virrey Matías de Gálvez, en 1788, para combatir el vicio, se hizo una relación de "Bebidas Prohibidas" que llegaban a la cifra de 78. Ningún otro país del mundo presentaba en el siglo XVIII tal catálogo de bebidas naturales y genuinas. Se permitieron no obstante los pulques curados, o sea los mezclados con melón, fresa, apio y otras frutas, que todavía se acostumbran en nuestros días.

Casi todos los historiadores de aquellos tiempos le concedieron grandes propiedades a esta planta y a la bebida. Francisco Hernández, doctor enviado por Felipe II para hacer el inventario de la Fauna y Flora de la Nueva España, habla extensamente del maguey y de sus especies y particularidades, y le concede destacadas aplicaciones medicinales, experimentadas por él. En el manuscrito Badiano (Herbolario Azteca de 1522), se le señala también como gran medicamento, y Clavijero lo describe como licor saludable y útil, como diurético y para enfermedades intestinales, y así siguen más aplicaciones terapéuticas de otros muchos autores. La mayor parte de esas virtudes ya eran conocidas por los indígenas, lo que les aumentaba su estima.

El pulque, al decir de eminentes científicos, contiene infinidad de materias en su composición, agrupadas como proteínas, sales minerales y vitaminas. Su contenido alcohólico es muy bajo, pero cierto descrédito que sufre en nuestros días se debe tanto a su adulteración como por los mañosos procedimientos de obtención y falsificación, así como por los volúmenes en que se consume, todo lo cual perjudica la tolerancia gástrica de su mayor clientela, consistente por lo regular de sujetos mal alimentados.

Bien considerado, el pulque es bebida sana, diurética y nutritiva.

CAPITULO 29

Los espirituosos mezcal y tequila

• Origen y formas de extracción y preparación del mezcal y el tequila. • Cualidades, fabricación y fama. • Tradición y apellidos ilustres. • La industria tequilera protegida legalmente. • Producción anual y exportación. • Cánones y etiquetado.

DEL COGOLLO o piña de un tipo de maguey, más pequeño que el pulquero, se obtiene el famoso licor llamado mezcal. Su nombre azteca corresponde a "cocimiento de maguey".

Los amatitecos vecinos de Amatitlán, cerca de Guadalajara, inventaron la manera de cocer dicha piña o cabeza, molerla, hacer fermentar su jugo y luego destilarlo, por evaporación en olla, con lo que obtenían un líquido de mayor valor alcohólico.

Este es muy estimado entre las bebidas conocidas por aguardiente y su obtención es muy activa en los Estados de Jalisco y Oaxaca.

La fabricación de este mismo tipo de bebida, obtenida por procedimientos de destilación modernos o sea por alambiques, en la población de Tequila, que debe su nombre a la tribu azteca que habitó la comarca, goza hoy en día de gran notoriedad y se ha generalizado con tal nombre, habiendo extendido su fama por casi todo el mundo, como bebida típica de México, y es objeto de exportación.

Sus excelentes cualidades, tomado con moderación, es objeto de recomendaciones médicas de las vías respiratorias y gripe, como tónico nervioso, estimulante digestivo y grato aperitivo.

Desde mediados del siglo XVIII, por opinión del médico español Jerónimo Hernández, se empezó a despertar el interés por esta bebida entre los nativos y pobladores.

La primera industria de tequila, como tal, se fundó a mediados del siglo XIX, y lo fue por Nicolás Rojas, quien la bautizó "La Rojeña", y la vendió después a Jesús Flores. Este la heredó a su sobrino José M. Cuervo, de conocida familia jalisciense, quien supo cuidar de la calidad del producto, hasta alcanzar fama.

En 1873, don Cenobio Sauza, que ya venía explotando unos magueyes, fundó una fábrica conocida por "La Perseverancia", nombre profético, ya que el negocio continúa en nuestros días, siendo sucedido por su hijo Eladio, y éste, a su vez por su hijo Francisco Javier.

Otras importantes marcas de abolengo las representan los apellidos Orendáin, Corona, Romero, González, Rosales, Ruiz...

Las primitivas industrias se denominaban "Fábricas de Vino Mezcal", auque propiamente no es un vino, sino un aguardiente, y habiendo dado al producto, con su añejamiento en barricas de roble, ciertas particularidades muy estimables, los cosecheros jaliscienses destacan la calidad del obtenido en Tequila, denominando la bebida con tal nombre, propugnando las varias fábricas ahí establecidas, mantener su prestigio, al igual que se hace con los aguardientes de uva obtenidos en la región de Cognac, en Francia.

El 9 de diciembre de 1974 se concedió protección oficial a varios municipios de los estados de Jalisco y Nayarit, productores del aguardiente de agave, variedad azul. Así como el registro de la denominación de origen, *tequila*, a nivel internacional, inclusive.

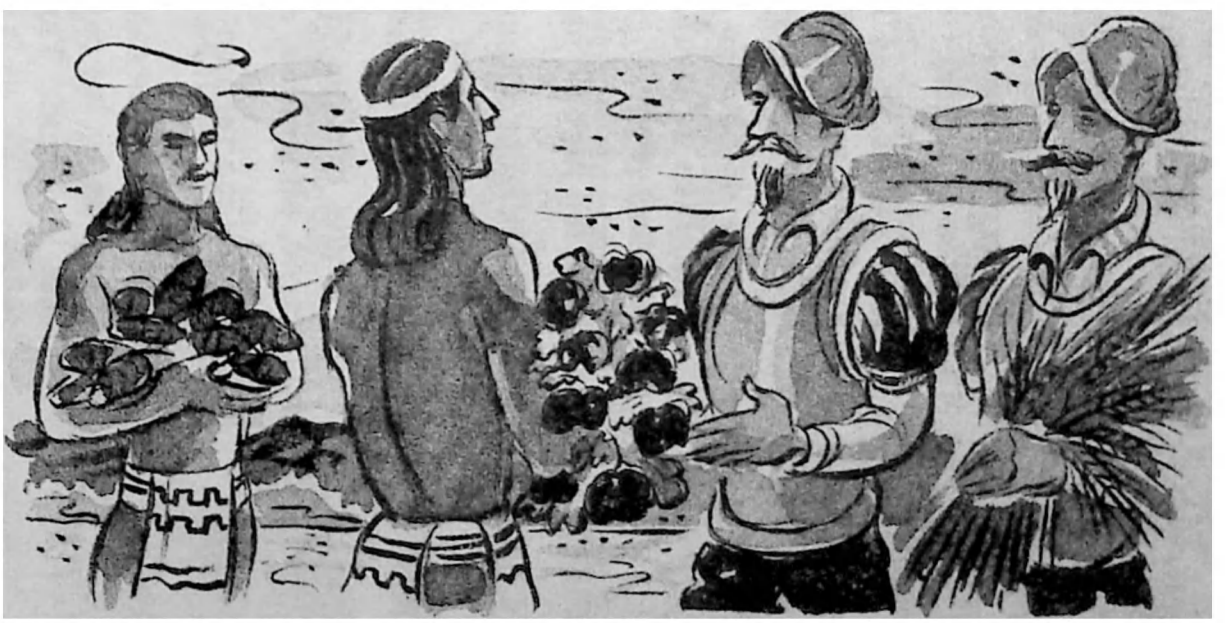
Es curioso hacer notar que, para tomar estas bebidas, se procede de varios modos, como lo son: echar en el puño de la mano, en la base de los dedos pulgar e índice, un poco de sal que se va absorbiendo por la humedad del toque con la lengua; chupando alternativamente una raja de limón; escarchando con sal y un polvito de chile piquín, el borde de los vasitos en que se toman, o acompañadas, como estimulantes de la comida, con otro vasito o "caballito" de "sangrita", bebida picante obtenida con jugo de jitomate en la cantidad de 3/4, jugo de naranja y de limón, sal, pimienta y salsa Tabasco o del Gallito, mezclado todo bien y puesto previamente a enfriar.

El tequila es la bebida privilegiada de México.

CAPITULO 30

Otras bebidas alcohólicas genuinas

• *Clásicas y nuestras, existen en las regiones del país una gran variedad de bebidas típicas, producto de la fecunda originalidad de los aborígenes.*



BEBIDA	*COMPOSICIÓN*	*ESTADO*
ACACHUL	Frutilla como cereza silvestre y alcohol	*Puebla*
BACANORA	Aguardiente del maguey mezcalero	*Sonora*
BALCHE	Corteza del árbol así denominado que hace fermentar los ingredientes, cáscara de piña, naranja o caña de azúcar	*Yucatán y Tabasco*
BUPU	Espuma de atole blanco hecho con canela, cacao y pétalos secos de la flor cacaloxuchitl, gieshuba y otras flores de Istmo	*Oaxaca*
CAMPECHANA	Mezcla de bebidas alcohólicas, origen del cocktail. (También se llama así a la mezcla de 2 tipos de cerveza)	*Campeche*
COATEPEC	Vino del jugo de naranjas dulces fermentadas	*Veracruz*
COLONCHE	Aguardiente obtenido por maceración de tuna roja cardona, y azúcar	*Aguascalientes, Guanajuato y San Luis Potosí*
COMITECO	Aguardiente de caña de azúcar	*Chiapas*
CURADOS	Pulques enriquecidos con avena, apio, piña, fresa, cacao, almendras, etc.	*General*
CHARAGUA	De pulque fermentado, piloncillo, especias, chile y maíz tostado	*Puebla, Tlaxcala y Michoacán*
CHARANDA	Aguardiente de caña de azúcar	*Michoacán*
CHICHA	Obtenida de las cañas de maíz cuando la mazorca está en leche. También de las palmas y de las piñas	*Varios Estados*

BEBIDA	*COMPOSICIÓN*	*ESTADO*
CHICHIHUALCO	Mezcal obtenido de agave	*Guerrero*
CHILATOLE	Maíz reducido fermentado con chile y sal	*Puebla y Tlaxcala*
CHILOCLE	Pulque fermentado con chile ancho, epazote, sal, ajo y cebolla	*Puebla y Tlaxcala*
CHILOCTLI	Pulque fermentado con chile ancho y epazote	*Puebla, Tlaxcala y México*
CHINGUERE	Aguardiente de caña de azúcar de baja calidad	*General*
CHANUCO	De frutas fermentadas con piloncillo; especie de sidra	*Varias localidades*
CHUMIATE	De capulín u otras frutas por infusión, maceración y colado	*México y Puebla*
CHANUCO	Fermentación de fruta y piloncillo	*San Luis Potosí*
DAMIANA	Yerba aromática por infusión en alcohol	*Sinaloa y B. California*
GUANABANA	Infusión de la fruta de este nombre con alcohol	*Veracruz y Campeche*
GUASIMO	Fermento del jugo de piña chiquita	*Tabasco*
HABANERO	Mezcla de aguardientes de uva y de caña	*Tabasco y Veracruz*
HOLANDA	Aguardiente de caña de fuerte graduación imitando el de tipo holandés	*Campeche y Guerrero*
HOLCATZIN	Aguardiente parecido al anterior compuesto con capulines	*Campeche, Yucatán y Chihuahua*
HUIKIMO	De capulines maduros en infusión alcohólica	*Puebla y Chihuahua*

BEBIDA	*COMPOSICIÓN*	*ESTADO*
JOBO	Fermentación de ciruelas del árbol del jobo, puesta en agua de piloncillo	*Chiapas y Veracruz*
LECHUGUILLA	Mezcal de plantas parecidas a la lechuguilla (maguey silvestre)	*Sonora, Chihuahua y Puebla*
MENJENGUE	De pulque, maíz, plátano y piloncillo	*Querétaro*
MEZQUITE	Vino obtenido de la maceración de frutas con aguardiente	*Guanajuato*
MISTELA	Bebida licorosa a base de infusión de yerbabuena	*Yucatán*
MOSCO	Licor de naranja	*Campeche, México, Veracruz y Michoacán*
NANCHE	De la frutilla de este nombre en infusión con aguardiente de caña	*Veracruz, México y Campeche*
PETAQUILLAS	Obtenido de un mezcal particular	*Guerrero*
PITARRILLA	De la corteza del árbol balché, secada al sol y fermentada con miel de abejas y agua	*Yucatán y Chiapas*
ROMPOPE	Licor conventual hecho de alcohol, yemas de huevos, azúcar, leche, canela y vainilla	*Puebla, Michoacán y Guerrero*
SANGRE DE BACO	Fermentación de uvillas silvestres	*Guerrero*
SANGRE DE PICHON	De uvas silvestres o agraz y azúcar	*Veracruz*
TANCHUCUA	Bebida de anís, maíz y chocolate, macerados y hervidos	*Yucatán y Tabasco*

BEBIDA	*COMPOSICIÓN*	*ESTADO*
TEPACHE	De la fermentación de piña y otros frutos	*Jalisco y Mesa Central*
TECUIN	Maíz germinado y miel de tuna para fermentación	*Zacatecas y Sonora*
TESGÜINO	Maíz fermentado con piloncillo	*Jalisco, Chihuahua y Nayarit*
TLANICHICOLE	De la maceración de hierbas aromáticas y medicinales con alcohol	*Veracruz*
TUBA	Jugo fermentado del tronco de la palma del cocotero	*Colima y Guerrero*
TUXCA	Especie de mezcal que se obtiene del maguey de Tuxcacuesco, Jal.	*Colima y Jalisco*
XOCONOXTLE	Del jugo de esta tuna agria y colorada se obtiene un vino al que se agrega un tercio de aguardiente y azúcar, dejándolo fermentar	*Centro del país*
XTABENTUM	Destilado de la miel de una flor maya así llamada, con ron	*Yucatán*
ZACUALPAN	Por fermentación y destilación de la caña de azúcar	*Morelos, Guerrero, Puebla y Oaxaca*
ZAMBUMBIA	Cebada triturada y fermentada con piloncillo	*Mesa Central*
ZENDECHO	Maíz machacado, fermentado con especias, frutas o pulque	*Centro del país*
ZOTOL	Extraído de la parte baja del maguey mezcalero	*Sonora y Chihuahua*

CAPITULO 31

El confortable vino

• Su origen y antigüedad en China e India. • El vino llega a Tenochtitlán. • Legislación contra la producción mexicana. • Desarrollo de la vid de Hidalgo a Porfirio Díaz. • Nuestros tipos de vinos. • Regiones y producción. • Fiestas de la vendimia en México.

EL USO del vino como bebida se remonta a la más remota antigüedad y se le cita en la mitología como placer de los dioses del Olimpo, en donde Zeus escoge al mancebo Ganimedes para que le sirva de copero. Los judíos atribuyen su paternidad a Noé; los hindúes a Brahma, los griegos a Dyonisos, y los romanos a Baco, pero fuere quien fuere, a nadie le quitaremos el mérito de haber dado tan buena aplicación al jugo de la uva.

Los primeros vestigios sobre la tierra lo hacen proceder de la India y de la China, como 2,000 años antes de J.C. Del primero de dichos países, pasó a Persia, Egipto y Grecia, alcanzando en esta última gran popularidad al obtener los mejores vinos. Los romanos, sucesores de aquél gran pueblo, adoptaron la vid con entusiasmo y extendieron su cultivo por la Europa Occidental.

De esta importante bebida mundial, se produce en México variedad, calidad y cantidad, y su originaria, la vid, está arraigada desde los primitivos tiempos de su Historia, si bien, por desconocimiento, los antiguos habitantes no la cultivaban.

Según el reverendo padre Motolinia, los indios conocían una especie de vid silvestre "cuyas parras son bravas y muy gruesas, sin saber quién

las haya plantado, las cuales echan muy largos vástagos y cargan muchos racimos y vienen a hacer uvas que se comen verdes, y algunos españoles hacen de ellas vinagre y algunos han hecho vino, aunque ha sido muy poco".

El primer vino llegado a México, provinente de barcos que lo traían de Castilla a Veracruz, sirvió para celebrar la llegada de Cortés a Tenochtitlán, en una comida que se celebró el 17 de agosto de 1521, entre españoles, cuatro días después de la toma de la ciudad. Desde entonces fueron continuados los envíos, y para su servicio, el conquistador nombró a un tal Juan Bello, a quien podríamos llamar el primer escanciador (sommelier) del Continente.

En las primeras ordenanzas de Cortés, dictadas en 1524, hay varios capítulos sobre el cultivo de la vid, por parte de los nuevos vecinos, con ciertas obligaciones, pero fue obra de las misiones su extensión, ya que éstas necesitaban el vino para su rito, siendo por lo tanto sus mejores propagadores.

Del injerto de las cepas silvestres, con las traídas de España, se consiguió una planta de mejor presencia y producción. Los primeros lugares de que se tiene cita fueron en los términos de Puebla, Querétaro, Michoacán y Oaxaca. En Santa María de las Parras, hacienda del Rosario (Coahuila), el capitán Francisco de Urdiñola estableció en 1594 lo que podríamos llamar la primera bodega de la Nueva España, siguiendo por ese camino, San Luis de la Paz (Guanajuato), y el territorio de California, en donde se puso de manifiesto la maravillosa labor de los misioneros; primero los jesuitas, y a su expulsión del país, los franciscanos, a las órdenes de Fray Junípero Serra, quienes al fundar su primera misión en Loreto, mejoraron las vides silvestres y con nuevos sarmientos extendieron el cultivo por aquella vasta zona, en lo que sobresalió la intensa labor del padre Juan de Ugalde.

Otro promotor del cultivo de la vid lo fue el padre Fray Martín de Valencia, que al igual que para ésta lo hizo del olivo, inspirado en las necesidades eclesiásticas de ambos productos, en los tiempos.

En 1597, el poblador español Lorenzo García, instaló en sus lares del Valle de Parras, unas bodegas que en 1847 fueron adquiridas por Evaristo Madero, quien en 1870 agregó a la propiedad la de la Hacienda del Rosario que fundara Francisco de Urdiñola español guipuzcuano, quien llegó hacia 1574 y defendió Saltillo de las tribus indómitas, dedicándose con suerte a la agricultura y ganadería de la región.

El vino fue objeto de ordenanzas sobre su uso y se legisló sobre los precios y medidas. En un tiempo fueron dadas órdenes del Obispo de

México, don Juan de Zumárraga, y de los regidores, para que ningún tabernero o casa para comer y beber sirviera vino los domingos y días festivos, hasta que la misa mayor fuese acabada.

Por evitar la competencia que en su expansión establecía con los vinos que se recibían de la Península, se comenzó a legislar en contra de la producción mexicana, y encontramos un escrito en 1543 con posteriores advertencias hechas por el virrey Luis de Velazco en 1559, y en una forma más restricta en 1660, por el Virrey Marqués de Montesclaros. En 1771, el Virrey Marqués de Cruillas ordenó a todos los Justicias que no se continuaran plantando vides, bajo penas muy severas, todo lo cual constituyó un golpe duro al cultivo. Igual había pasado con el olivo.

El Padre Hidalgo, libertador de México, puede decirse es el impulsor del despertar agrícola y vitivinícola y, consumada la Independencia, es Iturbide quien reorganiza la quebrantada Hacienda y favorece todos los cultivos en general.

De nuevo una gran y larga crisis se produce durante las luchas por la Independencia y con los EE.UU., las frecuentes contiendas internas, las agitaciones sufridas por la Reforma, la guerra contra el Imperio de Maximiliano, y la secuela de convulsiones políticas ocurridas, dejan al agro de nuevo completamente maltrecho, y no es hasta la época porfiriana, que renace la vitivinicultura con la excitativa que produce la importación de los mejores caldos europeos, especialmente de España y Francia, en tanto que con callada fe luchaban algunos cosecheros por los vinos patrios.

En la actualidad, la industria del ramo alcanza cifras importantes de producción de uva, tanto para su consumo como fruta como para la elaboración de vinos, marcando un notable progreso y constituyendo una importante fuente de riqueza para la economía nacional.

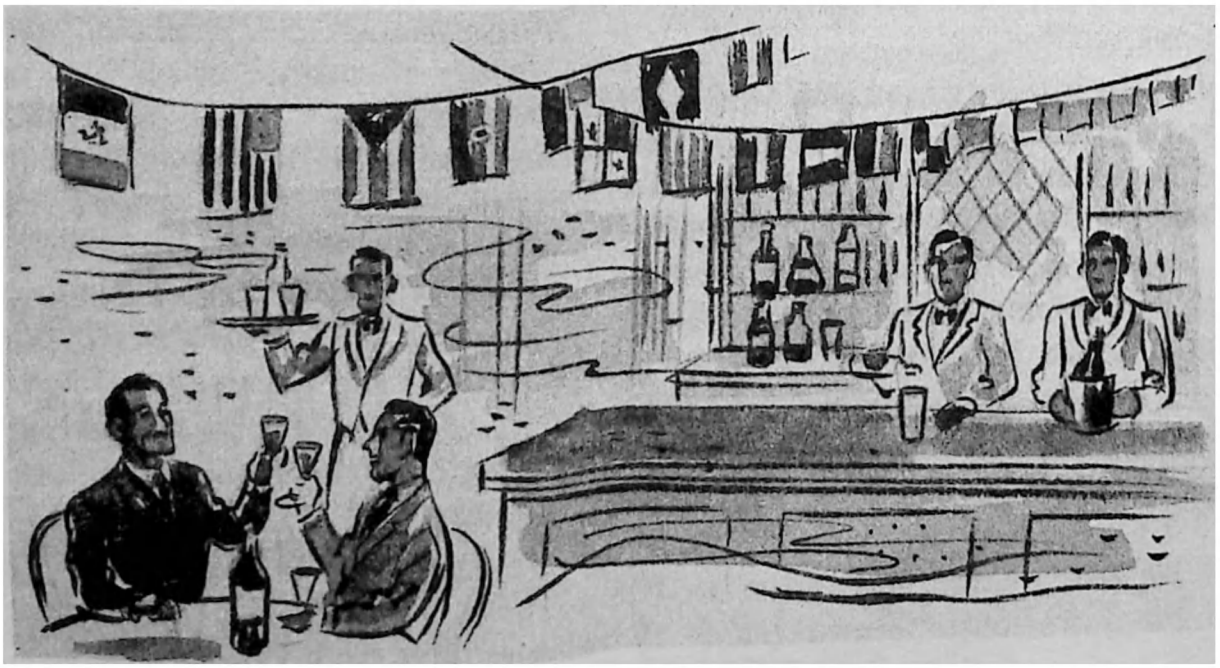
Buenos vinos: blancos, rosados y tintos, de varios tipos, y algunos de calidades similares a los más acreditados extranjeros, se presentan con dignidad en las mesas.

El vino está considerado como la más sana e higiénica de las bebidas y es el mejor acompañante de toda comida. El uso moderado del mismo disminuye el deseo por las bebidas embriagantes.

La producción anual en 1978 fue de 900,000 toneladas de uva, que se reparte, una mitad para su uso como fruta y la otra para la destilación, con lo que se obtuvieron cerca de 45 millones de litros de vino y brandies.

Las regiones más destacadas, son: Aguascalientes, Baja California (Norte), Coahuila, Chihuahua, Durango, Hidalgo y Querétaro.

Siguiendo la misma tradición de los griegos, romanos y españoles, de festejar las buenas cosechas, han surgido en las respectivas regiones, las fiestas populares de la vendimia, que se celebraban periódicamente.



CAPITULO 32

La espumante cerveza

• Su origen y antecedentes. • De Mesopotamia a la Edad Media. • Primeras fábricas en México. • Valor nutritivo y composición de la cerveza.

LA CERVEZA mexicana, cuyo prestigio ha desbordado nuestras fronteras, ha permitido el surgimiento de una poderosa actividad industrial que ha beneficiado grandemente el desarrollo económico del país, lo que ha sido posible gracias al aprecio que dicha bebida tiene entre nuestra gente. En efecto, un espumante vaso del refrescante líquido, nos sirve lo mismo para acomñar cualquiera de los clásicos platillos de la cocina autóctona, que para mitigar la sed a media jornada o bien para templar los nervios alterados por alguno de los espectáculos deportivos al aire libre al que somos tan afectos.

Pero comencemos por hacer un poco de historia sobre tan popular bebida. Se tiene conocimiento de que fueron los pueblos de la Media Luna, de las tierras fértiles de la Mesopotamia, quienes primeros la prepararon, por supuesto rudimentariamente, desde 3,000 años antes de J.C. La estratégica situación geográfica de esta zona permitió que su uso se extendiera hacia todos los puntos del mundo conocido, al norte de África, al cercano Oriente y de ahí al sur de Europa.

Fue en Egipto donde se logró un mejoramiento importante en su preparación al agregársele por primera vez el lúpulo. Los babilonios fueron los primeros en encontrar aplicaciones medicinales a la malta y la levadura. Ya Ninurta, diosa de la cebada, se le daba otra presentación en Nidoba, diosa de la cerveza. En la Grecia eterna gozó del favor popular

y de la atención de sus sabios. Diódoro se refiere a ella llamándole *Vino de Malta* e Hipócrates le dedicó profundos estudios a sus propiedades curativas. Roma desempeñó un papel importante al conocimiento de la cerveza, al propagarla a todo lo largo de su vasto imperio. En la península ibérica su uso era muy apreciado por los celtas, quienes la llamaban "cervisia", vocablo compuesto de la palabra Ceres, hija de Saturno y Cibeles, diosa latina de la agricultura, y de Vis, que significaba la fuerza.

Durante la Edad Media, la cerveza tomó carta de naturalización en toda Europa. Los pueblos germanos se habían atribuido su invención, y en su mitología figura Gambrinus como personaje legendario y simbólico. Pero sólo, con el fin de la economía feudal, dejó de ser elaboración familiar o monástica para convertirse en industria. En los descubrimientos geográficos logrados en el siglo XV, la cerveza prestó su importante ayuda a los navegantes que encontraban en ella la forma de satisfacer su sed durante las largas travesías ya que ésta, se conservaba mucho tiempo sin descomponerse.

Existen algunos antecedentes de ciertas bebidas que consumían los naturales de estas tierras, que guardan cierta semejanza con la cerveza, como lo prueban los testimonios de Orozco y Berra, quien se refiere a ellas diciendo que eran parecidas a las cervezas alemanas, aunque hechas de maíz en lugar de cebada.

En 1544, un poblador llamado Alfonso de Herrera, obtuvo licencia para fabricar y vender cerveza elaborada con cebada, limón, tamarindo y azúcar, empresa en la cual obtuvo un notable éxito por la aceptación que tuvo desde entonces la nueva bebida.

Sin embargo, no fue sino hasta el año de 1845, cuando se establecieron de una manera sólida y con sentido de industria, las primeras fábricas denominadas *La Pila Seca* y *La Candelaria*, fundadas por Bolgard y Herzog, suizo y alemán respectivamente, quienes hacían un producto a base de cebada mexicana secada al sol y mezclada con piloncillo, como ingredientes principales.

Posteriormente, de 1860 a 1875, se montaron otras fábricas para obtener cerveza de mejor calidad, que permitiera competir con la que se traía del extranjero. Tales fueron *La San Diego*, fundada por Carlos Fredenbaen; la *Compañía Cervecera Toluca y México, S.A.*, de Agustín Marendes, y la del alsaciano, Emil Dercher, establecida en la Ciudad de México. La cerveza tipo *lager*, hecha con una adición de lúpulo, que le da un cierto gusto amargo al producto, se fabricó por primera vez en Toluca y Guadalajara, con lo que se redondeó la fórmula extranjera.

Hacia 1890 se estableció en Monterrey la *Cervecería Cuauhtémoc*,

la primera de las tres negociaciones más fuertes de la República, que fabrica en gran cantidad varias marcas que se distribuyen por todo el territorio. En 1894 un grupo de inversionistas suizos radicados aquí, establecieron en Orizaba una fábrica que se denominó Guillermo Hease y Cía., que dos años después en 1896 cambió por el de *Cervecería Moctezuma*, que también produce varios tipos de cerveza que satisfacen una importante parte del mercado nacional. Por esta misma época se crearon en el estado de Chihuahua otras negociaciones de menor cuantía, así como también en Sonora, Guadalajara, Mazatlán, y Mérida.

La *Cervecería Modelo*, tercera gran empresa cervecera, empezó a funcionar en la Ciudad de México, en el año 1925, y desde entonces constituye, junto con las dos anteriores, la trilogía en que se sustenta esta importante rama de la industria.

Actualmente existen unas 20 fábricas de cerveza en toda la República, algunas de las cuales están agrupadas, produciendo tres tipos que son: la clara o Pilsen, la semiobscura o Viena y la obscura o Munich, que se expenden al público bajo diferentes marcas, algunas de gran popularidad.

Su valor nutritivo está expresado por la recuperación de agua y de salinidad tan imprescindible para el sostenimiento de las funciones orgánicas, además de la impresión objetiva que causa su color y transparencia, y su espumante frescor y su aroma, son halagos para la boca y satisfacción del cuerpo humano. Además de sus cualidades como bebida estimulante, tiene usos complementarios en la confección de ciertos manjares, y otros para vigorizar el rostro y los cabellos.

Como substancias alimentarias comprende; carbohidratos, proteínas, minerales y vitaminas. Su valor calórico es de 45 unidades por 10 gramos.

Alrededor de esta poderosa industria se han desarrollado paralelamente diversas actividades económicas que la proveen, tales como la agricultura, fábricas de gas carbónico, de vidrio, corcholatas, etiquetas y envases de lata, cuyo uso se encuentra actualmente muy en boga.

Conocida como "bebida de moderación", por su bajo índice alcohólico (6%), gracias a su amplio consumo en todo el país, ha sido preocupación constante de sus fabricantes la superación continua de los varios tipos que elaboran, algunos de los cuales han logrado valiosos premios en diversos concursos internacionales, en donde se han prestado, y especialmente en Alemania, considerado el mayor centro cervecero del mundo, de recia tradición, lo que aumenta el crédito de las mencionadas distinciones.

CAPITULO 33

El aromático café

• Propiedades y bondades del café en el mundo. • Su llegada al Continente Americano. • Primeros plantíos en México y zonas de mayor producción. • El sabroso café de olla.

SI CUANDO saboreamos una taza humeante de aromático café repasásemos mentalmente su antigua y cautivadora historia y las dificultades que ha tenido que vencer, hasta lograr imponerse como la más universal bebida, tal vez podríamos mejor valorar el agradable placer que su degustación nos brinda y la cierta solemnidad que tal acto requiere

Tan aromática substancia estimuladora ha despertado un exclusivo hábito. El café es señor de un vasto imperio; está en todos los bares del mundo y bajo todos los cielos, y constituye una de los lazos más sólidos para unir a los hombres en el mismo placer gustativo, y ha sido el consolidador de una vasta vida social, para lo que ha tenido que vencer a inumerables detractores de otros tiempos, y algún que otro rezagado, en éstos.

El café, en todas sus formas, tiene propiedades útiles; acelera la circulación, da sensación de agradable calor, calma la sed, estimula el sistema nervioso y favorece el trabajo material e intelectual, y es un complemento benéfico y agradable, muy útil, que dispone bien el cuerpo y el espíritu, cuando es tomado sin exageración ni gran concentración.

El café posée una historia tan pintoresca como jamás producto alguno ha tenido y cuya trascendencia en todo el mundo es de sobra conocida. Su origen se remonta hacia los comienzos del siglo XV, época notoriamente importante por sus descubrimiento científicos y geográfi-

cos, cuando Kaldi, un pastor de Etiopía, observó que algunas de las cabras de su rebaño mostraban más inquietud y ánimo que otras. Preocupado por el extraño comportamiento de sus animales recurrió al consejo de unos sabios monjes que habitaban un monasterio próximo. Los frailes, tras prolijas observaciones, notaron la presencia de un arbusto, hasta entonces desconocido, al cual las cabras acometían con apetencia. De inmediato se dieron al estudio de dicha planta y de su fruto, y optaron por preparar con él una infusión que fue probada por los más arriesgados, quienes viéronse invadidos por una agradable euforia que mejoraba en mucho su ánimo y convertía la vigilia, otrora penosa, en deber gozoso.

Pronto se extendió el cultivo de este precioso arbusto. De etiopía fue llevado a Yemen, en la península arábiga, y de allí al Cairo y a la Meca, haciéndose de uso común por todo el Oriente, en el siglo XV. Cerca de 200 años tardó en llegar a Europa. A ésta lo trajeron los turcos quienes, al perder la guerra de la media luna contra la cristiandad, en 1683, que habían llevado hasta el asedio de Viena, dejaron, en su retirada, como botín, una gran cantidad del grano, que consumían sus ejércitos, la que sirvió para premiar el valor, durante la contienda, de un polaco que había vivido en Estambul y conocía los usos del producto, con lo que estableció el primer café público en la liberada ciudad, bajo el título de "La Botella Azul".

De allí pasó a Italia por Venecia, a Francia por Marsella y a España por Barcelona. En París fue dado a conocer por Solimán Aga, embajador de Mahoma IV ante la corte del Rey Sol, cundiendo rápidamente la moda. El primer café inaugurado en Londres perteneció a Pasqua Rosée, pintoresco ciudadano que lo introdujo a base de propaganda escrita, en la que destacaba las virtudes de la bebida, como tónica y especie de "curalotodo". De Inglaterra pasó a Holanda y de allí a sus posesiones en Oceanía, al par que su uso se extendió por toda Europa. De sus propagadores los turcos, se conoce el sistema de infusión del grano pulverizado, aunque no soluble.

El café, como bebida estimulante, ha sido el elemento inspirador de grandes obras literarias, artísticas y científicas, y las casas que lo vendían se convirtieron en centros de reunión de escritores, poetas, políticos, militares, artistas y ciudadanos, premisas que prevalecen en nuestros días. En pasados tiempos se les consideraba como lugares de conspiración, por lo que eran a menudo clausuradas.

A nuestro continente llegó en el año 1730 por un brote que trajo de Francia un oficial de la marina, a la Martinica, en donde arraigó y

permitió saltar a la tierra firme, aclimatándose poderosamente en Brasil, que es hoy el país de mayor producción mundial, siguiéndole por orden de importancia Colombia, México, El Salvador, Guatemala, Venezuela, Haití, Costa Rica, Nicaragua, Ecuador, Dominicana, Cuba, Perú y Honduras.

Las primeras referencias del cultivo del producto en México datan del año 1808, en que Mariano Contreras hace unas citas del grano obtenido en Coatepec. En 1809, un agricultor llamado Jaime Salvet, pidió a las autoridades la exención de derechos sobre el café que obtenía en sus haciendas de Cuernavaca.

El grano, en un principio, era introducido en México procedente de La Habana, y el residente español Juan Antonio Gómez, traficante de tabacos con la isla, trajo en 1820 unos pies del cafeto que plantó en sus huertas de Córdoba, en el testimonio de lo cual existe en los portales de dicha ciudad una placa que rememora tan histórico hecho. El plantado en Uruapan fue traído por el general José Mariano Michelena, en un viaje que realizó al Cercano Oriente, al visitar la región árabe de Moka, en donde se produce una variedad afamada mundialmente. Otro personaje importante de nuestra historia, el político y sociólogo Matías Romero, se encuentra también íntimamente vinculado al desarrollo de esta planta en nuestro país, pues fue su propagador en los rumbos de Oaxaca y Chiapas, regiones que deben a tal circunstancia su principal riqueza.

Actualmente, México está considerado como importante país productor, tanto en lo que hace a cantidad como a calidad. Las entidades federativas de mayor producción son: Veracruz, Chiapas, Oaxaca, Puebla, Guerrero e Hidalgo, y el grano, por su suavidad, es muy apreciado en el mercado mundial, constituyendo una buena fuente de divisas. Las calidades que se conocen por el nombre de sus respectivas regiones, como Uruapan, Huatusco, Coatepec, Córdoba, Soconusco y Atoyac, gozan de fama universal.

Dentro del marco de la producción cafetalera, México ocupa el tercer lugar en el continente y el quinto en importancia mundial.

Para la defensa de los intereses de los cafetaleros y de la calidad del producto, se creó en 1949, la Comisión Nacional de Café, que en 1958 se convirtió en el Instituto Mexicano del Café, entidad que ha desarrollado una labor de gran extensión internacional, este organismo, además de prestar asistencia técnica, lleva a cabo la administración de los precios, comprendiendo desde la superación de los tipos de café hasta el cambio de los deficientes, que substituye por otros cultivos, tales como cítricos, mangos, aguacates y especias, mas remuneradores y necesarios, con tal

de producir el pertinente equilibrio económico que se obtiene con tales productos.

El Instituto ha editado infinidad de folletos y boletines educativos y entre ellos figura, un amplio cuaderno titulado *Secretos del Café*, editado en 1966, con infinidad de bebidas, calientes y frías, dulces y postres, tortas, pasteles y panes, salsas, aderezos y rellenos, y helados, que se pueden obtener a base del aromático y tónico café, y que consideramos muy efectivo para la divulgación y consumo del producto.

El café es bebida común entre nuestro pueblo, que lo consume de varios estilos, siendo lo más conocidos el tipo americano, y express o italiano, o capuchino, hecho al vapor con leche, quedando como reminiscencias de un costumbrismo pasado, mayormente en la provincia, el café rociado con ron, que se quema en el momento de servirlo, o bien echando como "piquete" un chorro de aguardiente, y el ya casi olvidado del "fosforito", que se endulza con un terrón de azúcar que se pone en una cuchara y se rocía con "catalán", (así se denominó por mucho tiempo un aguardiente de importación), al que se prende fuego, para después echarlo como edulcorante en el pocillo.

Una receta digna de mencionar por su clasicismo es la del fragante *Café de Olla*, que se ejecuta de la siguiente manera: en una olla de barro se pone a hervir, durante 2 ó 3 minutos, agua con piloncillo, al gusto, agregándole unas rajitas de canela; se retira del fuego y se añaden 2 cucharadas de café molido grueso por cada taza de agua; se revuelve y se tapa la olla, dejándolo reposar 5 minutos, pasado lo cual se sirve en jarritos del mismo material.

Hacia 1940 comenzó a producirse en México el café deshidratado y pulverizado, inmediatamente soluble, que por su aroma y fácil preparación ha hecho aumentar el consumo y la predilección del público por tan apreciable bebida.

Signo de cortesía y amistad es ofrecer un café, y en México hay base para presentarlo de la mejor calidad.

¿Gusta?

CAPITULO 34

El chocolate, bebida de dioses

• Origen del cacao y el chocolate. • Se importancia dentro de las culturas indígenas. • Usos. modalidades, y difusión de su cultivo. • Exportación y zonas productoras.

DEL ÁRBOL del cacao, originario de nuestro país, a quien Linneo clasifica en la botánica como "alimento de dioses", al denominarlo *theobroma*, se obtiene un fruto ovoidal que contiene una baya de la que recogen de veinte a treinta granos amarillentos, que constituyen el verdadero objeto del cultivo.

El árbol padre del cacao lo consideraban los indígenas como don de Dioses y era motivo de culto especial por parte de los toltecas y los mayas, siguiéndole los aztecas.

De los granos del cacao, molidos y cocidos con agua, miel de maguey y harina de maíz, obtenían el chocolate, bebida a la que tenían gran estima los señores y principalmente Moctezuma, quien lo tomaba con frecuencia y fruición, servido en jarras a las copas, utensilios ambos de oro, bajo la fama de bebida estimulante.

La palabra *xocolatl* que le daban los indígenas está compuesto de *atl*, agua, y *xocotl*, choco, choco, choco... onomatopeya del ruido que hace el agua hirviendo con el cacao, batido con el molinillo de madera.

La vasija en que se tomaba se llamaba *xicalli*, que se tradujo en español por jícara, y estaba hecha de una pequeña calabaza cortada por mitad.

Al llegar Cortés al país y probar la bebida, le gustó e informó en una de sus Cartas de Relación al rey Carlos V, de sus cualidades: "Aumenta la resistencia del organismo y lo prepara contra fatigas corporales.

Del aprecio que aquellas gentes daban al grano, es prueba la aplicación que tenía éste, como moneda en las transacciones mercantiles y como pago de tributos al Emperador.

Este valor del cacao como moneda duró hasta 1536 en que el virrey Antonio de Mendoza estableció la primera Casa de Moneda del Continente Americano, acuñando las piezas metálicas convenientes.

Al generalizarse el empleo del azúcar y los productos aromáticos, vainilla y canela, se mejoró la calidad y placer de la bebida, facilitando la extensión de su uso entre los pobladores criollos, de tal manera, que incluso lo tomaban los fieles en las iglesias, lo que fue prohibido por el obispo don Bernardo de Salazar, porque ello distraía la atención por la Santa Misa. Hubo gran oposición por la medida y tal odio contra el prelado, que poco después moría envenenado, tal vez por algún despechado creyente.

De aquí fue enviado el producto y la fórmula a España, de donde pasó a otros países de Europa, siendo adoptado inmediatamente por Italia y Francia, gozando de preferencia entre las Cortes y los religiosos. Poco después se inició la fabricación del chocolate en tabletas, lo que favoreció su consumo, y pasó a cubrir un importante renglón en la industria de los dulces y bombones.

Al virrey don Antonio Sebastián de Toledo (1664-1673), Marqués de Mancera título que heredó de su padre don Pedro, que fue virrey del Perú, se le atribuye el invento de la "mancerina", pieza de mayólica que estuvo de moda en aquella época, y que consistía en un platillo con una abrazadera circular en donde se sujetaba la jícara en que se le servía el chocolate, bebida por la que sentía gran predilección, y que le permitía sostener con una mano plato y taza, para mayor seguridad y para evitar los escurrimientos del líquido, mientras que con la otra se holgaba en mojar deliciosas soletas. Esta combinación se adaptó después como salsera, confeccionada en una sola pieza de loza.

El gran fisiólogo francés Brillant-Savarin (1755-1826) consideraba el chocolate como una panacea: "Todo hombre que ha bebido la copa de la voluptuosidad; todo hombre que roba el sueño para trabajar; todo hombre de ingenio que temporalmente se siente torpe; todo hombre que encuentra el aire húmedo, el tiempo largo y la atmósfera irrespirable: todo hombre que se halla atormentado por una idea fija que le impida la libertad de pensar, todos ellos que se administren una dosis de medio litro de 'chocolate al ámbar', a razón de sesenta y dos gramos por medio litro de chocolate y verán maravillas".

El tiempo y la experiencia, dos grandes maestros, han demostrado que el chocolate, preparado con cuidado, es un alimento tan saludable como halagador al paladar.

Un chocolate espumoso y calientito fue el desayuno que reanimó a los alzados en la mañana del 16 de septiembre de 1810, para encender el Grito de Independencia, que lanzara el cura don Miguel Hidalgo.

Desde México se extendió el cultivo de la planta a la América Ecuatorial, y hoy tenemos como competidores en la exportación a Ecuador, Venezuela y Brasil, especialmente este último.

De la producción anual del fruto, la mitad va al extranjero. Las entidades principales de producción son: Tabasco, Campeche, Chiapas, Veracruz, Guerrero y Oaxaca.

CAPITULO 35

El "cocktail" nació en México

• El cantinero de Campeche y la bebida de los marineros. • El original agitador llamado "cola de gallo".

DEBIDO A la erudición del escritor y profesional de la industria hotelera y restaurantera, don Lucas de Palacio, reproducimos por su originalidad, el siguiente artículo, que en su tiempo fue traducido a varios idiomas, y que trata del cocktail, tipo de bebida que estuvo en gran boga, y del que México hizo verdaderas creaciones:

«Bañado por las aguas del Golfo de México, en una pintoresca bahía de la Península de Yucatán, se encuentra el histórico puerto de Campeche que en un tiempo viera nacer a los marinos intrépidos de América y a los más hábiles constructores de embarcaciones.

Hace muchos años llegaron a ese puerto tropical majestuosos veleros ingleses a cargar caoba y otras maderas preciosas, palo del Brasil, palo de Campeche y diversos productos. No embarcaban chicle, porque éste solamente las clases bajas de México lo mascaban y estaban lejanos los tiempos en que se convertiría en el producto que tanto se ha popularizado en el mundo entero.

La oficialidad y tripulación de dichos veleros bajaban a tierra; recorrían el puerto, y contemplaban las fortificaciones en ruinas que antaño defendieran la población contra los piratas, algunos de los cuales llegaron a ser almirantes de la Armada de su Majestad la Reina Victoria. Apagaban su sed a las puertas de las tabernas en las callejas angostas de la población o en los portales de la plaza principal.

En aquella época se bebían vinos y licores sin mezclar. Algunas veces se tomaba lo que se llamaban *dracs*, de catalán, de ron o de otro alcohol, que eran bebidas compuestas, preparadas en un vaso de vidrio grueso, donde lentamente se revolvían los ingredientes con una cuchara. No siempre eran cucharas de metal que pudieran dar mal sabor a la bebida. Se usaban también cucharas de madera o palillos. Probablemente la palabra *drac* era una corrupción de Drake, el héroe británico de aventuras marinas.

En una de esas tabernas del pintoresco puerto mexicano, sombreada por elegantes palmeras y perfumada por la brisa del mar y por los olores del sándalo de los bosques, el mozo que servía empleaba para preparar sus bebidas en vez de cucharas o palillos, unas raíces delgadas, finas, lisas, de una planta que allí llamaban por su forma peculiar *cola de gallo*. Los marineros ingleses acostumbrados a sus *dracs*, al ver al mozo revolver las bebidas con la raíz de marras, para ellos extraña, le preguntaron qué era, a lo que les contestó que *cola de gallo*, o sea en inglés *cock's tail*; en adelante le ordenaron no servir *dracs*, sino cocktails.

No tardaron los marineros ingleses en popularizar el nuevo nombre en las tabernas de los puertos de las Islas Británicas, de donde pasó a las cantinas de muelles en los puertos de los Estados Unidos y más tarde al mundo entero. Vino la fiebre de las bebidas compuestas, se multiplicaron los *cocktails* y nacieron las *cocteleras*.

La palabra *cocktail* vio su luz primera en ese pintoresco puerto del Golfo de México».

CAPITULO 36

Las aguas minerales, tesoro de salud

• Alimentación y medicina gastrointestinal. • Descubrimiento y propiedades. • La fabricación de aguas minerales artificiales. • La costumbre y uso del baño en las culturas prehispánicas. • Los manantiales de México.

LOS YACIMIENTOS y manantiales de aguas minerales han mantenido siempre una estrecha relación con los hombres y su alimentación, desde los comienzos del mundo civilizado, tanto en lo que se refiere al uso de estas aguas en la medicina gastrointestinal, como a su auxilio para facilitar una buena digestión.

Siendo el pueblo helénico, el creador de la cultura occidental, no es de extrañar que fuera también el primero en descubrir y aprovechar los gases y demás elementos minerales disueltos en esta clase de aguas, utilizándolas en el eficaz tratamiento de algunos padecimientos, disciplina médica que cultivaron con notable éxito a partir del gran Hipócrates. En la Roma imperial fueron famosas por su opulencia y suntuosidad las termas de Pompeya y las que en Roma se construyeron por orden de Nerón.

Fue Venel, en el siglo XVIII, gracias al conocimiento exacto de la composición y virtudes de las aguas minerales, quien aprovechando el alto grado de desarrollo alcanzado por la química de su tiempo, iniciara la fabricación de aguas minerales artificiales, continuada en nuestros días.

No obstante, dicha producción artificial no ha disminuido el interés de las personas por acudir en grandes excursiones a los yacimientos

naturales, que, día con día, aumentan su importancia como activos coadyuvantes en el tratamiento de múltiples enfermedades. Tal lo atestiguan tantos y tantos manantiales de fama internacional.

Las aguas minerales encuentran en su composición diferentes sales, según las condiciones naturales del lugar de nacimientos. En este sentido se clasifican en: alcalinas, calcáreas, clorosulfatadas, sulfurosas, ferruginosas, arsenicales, termales y radioactivas, y están integradas por una gran diversidad de sales como: amonio, sodio, calcio, potasio, aluminio, estroncio, magnesio, hierro, alumbre, cloro, litio, bario, sulfuro, etc., que en forma de carbonatos, cloruros, nitratos, sulfatos, yoduros, silicatos, arseniatos, etc., se unen a gases disueltos como el carbónico anhidro, oxígeno e hidrógeno sulfurado, que integran las diversas composiciones que tanta influencia ejercen sobre el organismo humano.

En cuanto al punto de vista gastronómico, podemos agruparlas en aguas acídulas y alcalinas, de acción digestiva y eupéctica; cloruradas y sulfurosas, eupécticas y purgativas; sulfatadas, de acción digestiva purgante; yoduradas, de acción digestiva; ferruginosas, de acción cardiovascular y simultáneamente reconstituyentes.

En nuestro país hay cerca de 300 de estos veneros que gozan de gran prestigio y son constantemente visitados por la calidad de sus aguas brotantes.

Los antiguos pueblos mexicanos ya conocían y usaban estas aguas como fuente de vigor y salud, e incluso tenían ciertas preferencias por algunas, como resultado de las curaciones que conseguían, y cuyos informes corrían de boca en boca.

Para la limpieza de sus cuerpos, que embadurnaban frecuentemente con arcillas y ungüentos de ostentosos colores, para las presentaciones y ofrendas a sus dioses, recurrían a las aguas termales.

De aquellos tiempos se deriva el Temazcal, que eran los baños de vapor para los señores. Consistían en meter en un lugar cerrado, unas piedras calientes sobre las que se arrojaba agua, produciendo el vapor. Iba seguido de una ducha de agua fría.

Existen referencias de los mixtecas que eran exagerados en sus baños, a mañana y tarde, y que los mayas lo hacían a menudo; también los nahoas como abluciones médicas. Moctezuma y Netzahualcóyotl, disponían de salas de baños en sus palacios, siendo uno de ellos el de Tezcotzinco, que son conocidos por los *Baños del Emperador*, y que son considerados como reliquia arqueológica.

Entre los numerosos manantiales de aguas medicinales, muchos de los cuales son explotados como balnearios, recordamos los siguientes:

AGUASCALIENTES: Ojo Caliente, San Ignacio, Cantera y Colombo. CHIHUAHUA: Ciudad Camargo, San Diego, Cochinillas, Carmen y Carrizal. GUANAJUATO: Comanjilla y La Caldera. HIDALGO: Ajacuba y Tolantongo. JALISCO: Oblatos, Soyatlán(Termales de Chapala, Tizapán el Alto. MÉXICO: Atizapán, Ixtapan de la Sal y Agua Amarga, en el Estado, y el Peñón de los Baños en el Distrito Federal. MICHOACÁN: San José Purúa, Cointzio, Los Azufres, Tararameo, San Sebastián y Zinapécuaro. MORELOS: Agua Hedionda, Tehuixtla y Las Estacas. NUEVO LEÓN: Topo Chico. PUEBLA: Agua Azul, La Paz, San Sebastián, El Carmen, Chignahuapan, Zacatlán, Tehuacán, El Riego, Garci Crespo y San Lorenzo. QUERETARO: Tequisquiapan y La Cañada. SAN LUIS POTOSÍ: Lourdes, Ojo Caliente. Taninul y El Bañito. SONORA: Agua Caliente, Maguarachi y Salsipuedes. SINALOA: Carrisuelo e Imura. VERACRUZ: Nogales, Río Blanco, Ojo de Agua, Rincón Rojo y Coyame.

En su mayoría están dotados de hoteles, restaurantes y servicios médicos para la atención de los visitantes, describiéndose en cada uno de ellos las enfermedades para cuya curación se recomiendan. Como ejemplo, para las estomacales Agua Azul, Camargo, Cointzio, Agua Hedionda, Lurdes, Ojo Caliente, San José Purúa, Tinanul y Topo Chico. Para ayudar a la diabetes se recomiendan las aguas de San José Purúa, Tinanul, Topo Chico y Agua Hedionda. Para el hígado las de Comanjilla, Lurdes, San José Purúa, y Tehuacán; y para las enfermedades del corazón, principalmente las de San José Purúa y Agua Hedionda en Cuautla. Muchas de estas aguas, bacteriológicamente puras, se sirven embotelladas para uso familiar y en los restaurantes, como desalterantes.

CUARTA PARTE

CAPITULO 37

La comida familiar

• Guillermo Prieto y la marquesa Calderón de la Barca hablan del yantar. • Las comidas campestres de "Los Bandidos de Río Frío". • Los banquetes de Maximiliano. • La tortilla de papas de Benito Juárez.

VEAMOS CÓMO era a principios del siglo XIX el tipo de comidas que comúnmente consumían las personas de la clase acomodada de aquella época, y nada mejor para formarse un cabal concepto que reproducir, por su verdadero valor auténtico, la magnífica exposición del cronista don Guillermo Prieto, testigo de aquellos tiempos.

"Era común que figurase el buen chocolate de 'tres tantos': (uno de canela, uno de azúcar y uno de cacao), sin bizcocho duro ni yema de huevo; el champurrado para los niños y, de vez en cuando, café con leche con tostadas o mollete. Hacían compañía a los líquidos los bizcochos de Ambriz, los panes y huesitos de manteca del Espíritu Santo, presentándose de vez en cuando, a lisonjear la gula, las hojuelas, los tamalitos cernidos y los bizcochos de maíz cacahuazintle. Al final del desayuno eran sendos vasos de agua destilada. Cuando acudían visitas a las once de la mañana era forzoso obsequiarlas; siendo señoras, con vinos dulces, como Málaga, Pajarete o Pedro Ximénez, sin faltar en una charolita puchas, rodeos, mostachones, soletas, etc., y sus tiritas curiosas de queso fresco. El sexo feo se las componía con ríspido Catalán, llamado judío, porque no conocía las aguas del bautismo. En las comidas resaltantes para las fes-

tividades se ostentaban: las sopas de ravioles y la de arroz con chícharos, rueditas de huevo cocido y sesos fritos. La olla podrida era la insurrección del comestible, el fandango y el cataclismo gastronómico, la cita dentro de una olla de las producciones todas de la naturaleza. Encerrábanse en conjunto carnes de carnero, ternera, cerdo, liebre, pollo, espaldillas y lenguas, mollejas y patas; en este campo de Agramante se embutían coles y nabos, se introducían garbanzos, se escurrían habichuelas, se imponían las zanahorias, campeaba el jamón y verificaban invasiones tremendas, chayotes y peras, plátanos y manzanas, en tumultuosa confusión. La olla podrida se apartaba en dos grandes platones para servirse; uno de ellos contenía carnes, jamones y espaldillas, patitas y sesos; en el otro la verdura con todos sus accidentes y entre los platones, enormes y profusas salseras de jitomate con tornachiles, cebollas y aguacate, y salsas de chile solo o con queso y aceite. En los guisados había predilecciones caprichosas; como pollo en almendrado, con pasas, trocitos de acitrón y alcaparras; pichones en vino y liebre o conejo en pebre o en salsas. El turco, la torta cuajada, la torta de cielo, los patos en cuñete, tenían sus lugares de honor, lo mismo que los guajolotes rellenos y los deshuesados, verdaderas obras maestras. En los festines familiares hacían con aplauso sus apariciones el mole poblano de tres chiles, el de pepita verde, y los famosos manchamanteles con sus rebanadas de plátanos y su gajitos de manzana. Lo espléndido, lo musical y poético eran los postres; los encoletados voluptuosos, la cocada avasalladora, los cubiletes y huevos reales, los zoconoxtles rellenos de coco; frutas, zapote batido con canela y vino, garapiña, etc. Después de dar las gracias y de levantar los manteles, fumaban los señores mayores y se les servía salvia, muitle, cedrón o agua de yerbabuena para asentar el estómago".

Con respecto al tema que nos ocupa, la célebre Marquesa de Calderón de la Barca, Frances Erskine, esposa de don Ángel, primer embajador de la Madre Patria después de consumada la Independencia de México, escocesa de fina percepción, dejó escrito, en cartas que enviaba a sus familiares, varias crónicas, en inglés, de su estancia en México (1839-1842), que por su interés y acertada apreciación, fueron recopiladas, traducidas y publicadas bajo el título de *La Vida en México*. De ellas entresacamos las impresiones que le causara la comida que le ofrecieron las autoridades a su llegada al puerto de Veracruz, dice:

"Nos dieron una abuandante cena: pescado, carne, vino, chocolate, fruta y dulces; la cocina, a la española veracrucificada. Una muestra del estilo fue suficiente para mí: al ajo y el aceite envolvían la carne, el pescado y las aves, y había pimientos y plátanos, y toda clase de curiosa fruta".

Hablando de quesos, describe "uno de crema, de lo más delicioso, fabricado por los indios, y que se comía con miel virgen". Y de una comida con el general Santa Anna, en la que "toda una variedad de carne y verdura, pescados y aves, estaba servido en porcelana francesa de blanco y oro, con café y licores de marca".

Es curioso mencionar que la creadora del tipo conocido por China Poblana, fue una gran cocinera. Se llamaba Catarina de San Juan y era china de nacimiento, traída de Filipinas en 1619, como esclava, desempeñando el trabajo de sirvienta en Puebla en donde fue famosa por sus moliendas de chocolates y por la sazón con que salían de sus manos los guisos, llegando a ameritar el reconocimiento de la Compañía de Jesús, que la encargaron de la confección, durante muchos años, de las hostias para la liturgia.

Más del costumbrismo gastronómico de aquellos tiempos nos lo facilita el que fue ilustre cronista de la ciudad, don Artemio del Valle Arizpe, que en uno de sus característicos relatos, describe en forma donosa un episodio de la comida familiar:

"¡Ay, yo sé lo que es pronto en labios de su merced! Cene ahora, don Tulio, y luego irá con toda calma a ese negocio, que ya con el estómago satisfecho le dará un mejor arreglo. Mire nomás; le tengo una jugosa carne asada con espolvoreo de orégano y hojitas de perejil, con su respectiva salsa de chile verde, un tanto picosa, sí, para que mejor acompañe y realce la sabrosura del solomillo; pero con la indudable tardanza de su merced se va a secar, lo que es una lástima, y si esta desgracia ocurre (que no lo quiera Dios), entonces le daré unas buenas lonchas de lunada o pernil. Le tengo, además unos huevos escalfados con chorizo, unos frijoles refritos de cuatro cazuelas, con sus rebanadas de queso fresco de leche entera, una ensalada aceitosa de lechuga apedreada de jitomate, y un jarrillo de jocoque cremoso, que hace dulcemente fácil la más trabajosa digestión, y como postre galana, una amarilla torta real que trasuda almíbar y que, lo aseguro, está de puro rechupete, como para alabar a Dios".

Manuel Payno, ilustre escritor y político de gran relieve, en su clásica obra *Los Bandidos de Río Frío*, presenta unos apuntes de las comidas campestres y nos refiere un banquete en el gran comedor de la Hacienda del Sauz, en el que tras una bella descripción de la riqueza del salón, como pieza de rancia prosapia, relata:

> *"Los criados, vestidos con calzones y cotones de gamuza amarilla, y sus toscas manos callosas, muy limpias, comenzaron muy afanados, pero con cierto orden de servir los platos que tomaban del torno. Se sirvió una sopa. El conde la devoró de prisa, sin hablar una palabra. La segunda sopa, lo mismo. El puchero, ¡qué puchero! Gallinas enteras, bien cocidas y humeantes, jamón, trozos de ternero que daban tentación, garbanzos, todo género de verduras matizando los platones con sus variados colores, y llenando el comedor con sus perfumes. Nunca tuvieron más ganas de descender de sus cuadros los antecesores del conde, sentarse en las sillas vacías saborear el plato tradicional favorito de España, beber una copa de Jerez, que tendría más de sesenta años, que ya estaba servido en copas de plata, y de platicar con Mariana; pero el conde los contenía con una mirada y seguía comiendo en silencio. Siguieron guisados tras guisados, y asados y ensaladas, y frutas y postres; una profusión increíble de comida".*

Por ser representativo del costumbrismo de la época, hacemos un paréntesis para transcribir una comida de carácter íntimo, ofrecida por el emperador Maximiliano, celebrada el 11 de noviembre de 1865, en la que los ricos manjares fueron rociados con los más copetudos vinos de la bodega imperial.

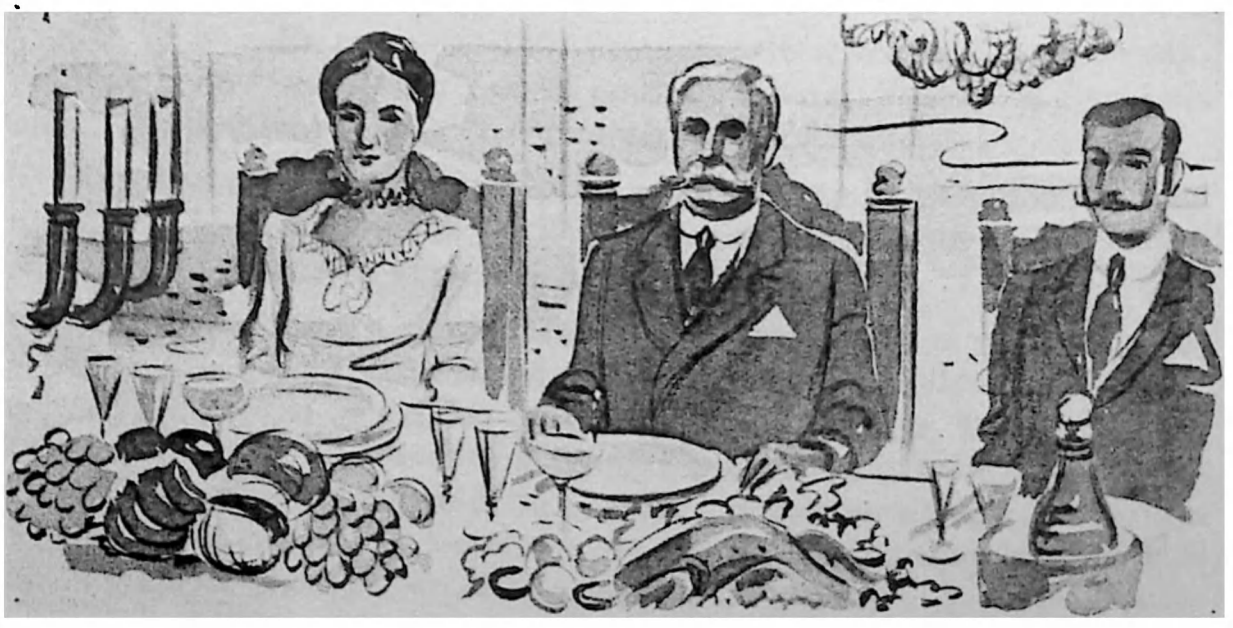
Sopa de cebada perla
Costillitas de salmón
Filetes de ternera
Papas Duquesa
Chochas de medio luto
Turbantes de filetes de pescado
Aspic de pechugas de aves a la Financiera
Judías verdes a la "maître d'hôtel"
Ensaladas
Pavos asados con berros
Budín de pan

Jalea de rhum
Conserva de chabacanos
Quesos y mantequilla
Helado de frambuesa
Fruta y postres

Este menú, nos hace observar, por su redacción en castellano, que don Maximiliano trataba por todos medios de granjearse la simpatía del país, respetando el idioma nacional.

En contraste con este boato, el libertador de México, el egregio Benito Juárez, que andaba a la revuelta contra los males del país, cultivaba sus más modestas pretensiones gastronómicas con platos de mayor sencillez, mostrando preferencia por una tortilla de papas, de su gusto.

La receta consistía en "muchas papas fritas y huevos; se mezcla todo y sin moverlo se cuaja, friéndolo en mucho aceite en una sartén por ambos lados. Debe estar la tortilla amazacotada". (Tal revelación la debemos al *Diccionario de Cocina* de Angel Muro. Edición de 1892).



CAPITULO 38

Esplendor, crisis y nueva aurora

• La era del petróleo llega a la cocina. • Avance e influencia de la comida mexicana durante el Porfiriato. • Llegada de profesionales gastrónomos y nuevos productos. • Grandeza y universalidad de la comida mexicana. • Comida y revolución. • Importancia y crecimiento del turismo.

AL ALBOREAR el siglo XX se produce un acontecimiento de gran trascendencia en la historia de México, de vasta proyección mundial.

En marzo de 1901 brota el primer manantial del preciado "Oro Negro", en el pozo del Ebano, Estado de San Luis Potosí. Un obelisco allí erigido conmemora tan feliz suceso.

Simbólicamente, un nuevo Potosí se abría para la economía nacional y un nuevo valor alcanza la nación en el concierto de los países consagrados a esta fuente de riqueza.

Además de la gran significación que representaba el petróleo y sus derivados, sus usos y ventajas vinieron a mejorar los sistemas de combustión, tanto para el empleo industrial como familiar, transformando el viejo fogón por las cómodas y limpias estufas de petróleo y gas, contribuyendo al mejor desarrollo de la cocina, al mismo tiempo que influye de una manera poderosa a acrecentar los medios de transporte y a la más rápida y mejor distribución de los productos en general y especialmente de los alimenticios.

Un notable avance en la comida mexicana se efectuó en la época porfiriana. El presidente, general Porfirio Díaz, y los gobiernos de aquel

largo período de 35 años en el poder, fueron recuperando cierta normalidad en el país, reorganizando las hacienda pública y estimulando las inversiones de capital extranjero para el fomento de los recursos naturales de la nación.

Hay que recordar que durante el siglo XX, de trascendental importancia histórica para México, Francia ejerció una influencia decisiva para nuestro país, en todos los órdenes. En la Independencia, a través de las ideas políticas del Liberalismo surgido en la Revolución de 1789, y que fueron determinantes en la formación de nuestros caudillos insurgentes. En el fallido intento de Napoleón III de instaurar el Imperio de Maximiliano de Habsburgo, se acentuó notablemente la tendencia a adoptar el estilo de vida francés, y finalmente, la nueva aristocracia surgida en la dictadura porfirista, regresa sus ojos a Francia, y siguiendo las mismas premisas, contrata en dicho país cocineros y "maitres", y facilita la llegada de profesionales gastronómicos, además de favorecer le importación de nuevos y selectos productos alimenticios y distinguidas bebidas, entre las que destaca una gran gama de vinos famosos y las más finas champañas, con todo lo cual la comida toma un sentido internacional, al que sirven de escenario las brillantes fiestas sociales de aquel período.

Como tipos de menús oficiales anotamos a continuación dos de ellos, respetando su redacción, que como se verá, está hecha en idioma francés.

El primero fue ofrecido por el Presidente al Cuerpo Diplomático y Misiones Especiales en septiembre de 1910, y dice:

Consommé Ambassadeur
Consommé a l'Infante
Nids a la Chambord
Suprêmes de Turbotines à l'Anglaise
Filets de bœuf à la Godard
Jambons de Prague à la crème d'épinards
Chaud-froid de pluviers
Paons Cloutés rotís à la broche
Salade Niçoise
Asperges d'Argenteuil en branche
Sauce Hollandaise
Bombes glacées à la Tayllerand
Desserts
Café - Té

BEBIDAS:

Jerez
Oporto
Scharahofberger Ausleses 1887
Chateau Larose 1883
Champagne G.H. Mumm & Co. 1898
Liqueurs

Jefe de Cocina: *Sylvain*
Palacio Nacional

El otro, fue el dedicado al general y presidente don Porfirio Díaz por la Delegación Especial de los Estados Unidos, en el mismo mes, y consta de:

Consommé Ambassadeur
Pomponettes à la Tayllerand
Turbans de sole à la Manon
Coeur de filet bouquetiére
Timballes de ris de veau Régence
Poularde à la Lambertye
Canards à la broche
Salade Andalouse
Petits pois à la Française
Mousseline à l'orange
Corbeille Napolitaine
Desserts
Café - Té

BEBIDAS:

Jerez
Liebfraumilch
Chateau Margaux
Clos de Vougeot
Champagne G.H. Mumm (Cordón Rouge)
Liqueurs
White Rock

Restaurant Chapultepec

Otra prueba de la meticulosidad con que se procedía, es el testimonio de un banquete celebrado en el Jockey Club, cuyo menú impreso figura en el interior de una herradura artísticamente ejecutada. El texto, como era costumbre, está redactado en francés, y dice:

Beurres, Sardines,
Jambons, Saucisson, Radis, Olives
etc., etc.

SOUPE

Bisque — *Jerez Sec*

POISSON

Huachinango a la Veracruzana — *Vinc Blanc*

ENTREES

Cerf sauce poivrade
Vol-au-vent à la Reine
Filet piquet à la Financière — *Vin Bordeaux*
Punch à la Romaine
Asperges sauce Hollandaise

ROTIS

Dinde trufée — *Vin Bourgogne*
Salade Russe

DESSERTS

Fruits - Gelées - Confitures
Compotes — Gateaux
Pièces montées
Champagne
Café - Té

La cocina de la clase media se beneficia también de estas circunstancias, no sólo con lo que proviene de Francia, sino que también de la

larga tradición e influencia española y sus productos, por los que se siente gran estima, llegando con facilidad toda una fantasía de artículos que por su aprecio y añoranza reciben con regocijo los antiguos residentes, todo lo cual se desparrama por el país, amén de que mayores preocupaciones por el agro, tranquilidad en el campo y la explotación del mismo, en fincas, ejidos y ranchos, dan por resultado una mayor abundancia y calidad de productos autóctonos.

Igual transformación se efectuó en los servicios de mesa, y nuevos mobiliarios de ricas tallas o de estilo colonial, lámparas de blancas refulgencias, mantelerías de lino ricamente bordadas y con encaje, cubiertería de plata, cristalería labrada, vajillas lujosas, jarrones y cerámicas decoran y engalanan las más conspicuas reuniones sociales. De toda Europa se reciben sus creaciones elegantes y artísticas, así como de los países del Extremo Oriente, especialmente de China, todo lo cual contribuye al desbordamiento de prácticas suntuarias.

México llega, en este tiempo a alcanzar un alto grado de grandeza en la cocina y gran sentido de universalidad, resultado todo de las cosechas del indígena; los innumerables dones que le trajo España; de las especias, frutos y arroz, que llegaba de las tierras del archipiélago de las Filipinas, nombradas así en honor del rey Felipe II; de los usos de los importados negros y esclavos; de los piratas que hollaron varias veces nuestros litorales; de los franceses invasores; de los inmigrantes de todo el mundo, lo que originó una verdadera revolución gastronómica de grandes proporciones, no igualada por ningún país del mundo en aquel entonces.

Pero el cuadro anterior tuvo mucho de paraíso artificial, por cuanto existía un gran descontento entre las clases menesterosas que no recibían ventajas positivas de ninguna clase que mejorara sus medios de vida, lo cual creó un movimiento de efervescencia y desató la Revolución Mexicana y, como consecuencia, la caída, en el año 1911, de don Porfirio, quien marchó a Francia, quedando desarticulada su camarilla.

Tal convulsión política produjo intensa conmoción pública y gran confusión social, de lo que se resintieron los placeres de la buena mesa, quedando restringidas las importaciones de productos alimenticios y perturbado el cultivo y distribución agropecuaria. El país entero soportó con resignación ese período inquieto de 15 años, y puede decirse, que no fue sino hasta el año 1925, en que fue amainando la situación y restableciéndose la tranquilidad ciudadana, con la presencia de nuevos personajes, nuevos programas y partidos, que fue entrando México por los caminos del progreso, estabilidad política y paz social.

Es por esta fecha que se empieza a hablar en tono oficial del turismo, inspirado por la importancia y particularidades de nuestras tradiciones, por la belleza de nuestro suelo, por el clima ideal, por la amplia y pintoresca historia, por el rico costumbrismo y colorido folklore, todo lo cual ha contribuido al retorno del prestigio coquinario.

Por otra parte, la afición a los viajes va tomando importancia mundial, y el conocimiento de México es preferido por viajeros de todo el mundo, lo que obliga a gobernantes, empresas y particulares interesados en ello, a mejorar los sistemas de transporte, a ampliar la red de carreteras, a aumentar las rutas terrestres, marítimas y aéreas, a edificar nuevos hoteles y establecer nuevos restaurantes especializados en acoger a los curiosos visitantes, y aumentar y esmerar los cuidados de todos los productos que comprende el importante renglón de las bebidas y alimentos.

Nuevamente el país abre sus puertas a profesionales gastrónomos, especialmente europeos, quienes llegan en equipo o brigadas, de todas las especialidades de la cocina, en tanto que, la agricultura, la ganadería y la pesca mejoran sus procedimientos, sus productos, su obtención; se crean nuevos cultivos, se establecen nuevas pesquerías, se fundan y amplían las industrias extractivas, las fábricas de conservas, de quesos y mantequillas, las empacadoras de carnes y pescados, la producción de vinos, cerveza, licores y refrescos, todo lo cual ha situado a México como uno de los mejores países en provisiones alimentarias, con una sorprendente variedad y cantidad, que incluso permite un notable comercio de exportación de las mismas.

Además, para poder ejecutar los platos que requiere la cocina internacional, se importan productos clásicos de otros países, y los más distinguidos manjares adornan las mesas, entre ellos: el caviar, los salmones, sardinas, angulas, anchoas, truchas, trufas y jamones, arenques, quesos finos, aceites de superior calidad, aun cuando la producción nacional de los de oliva está viviendo en pleno desarrollo y mejoración, sin faltar en las listas de vinos de los buenos restaurantes, los mejores caldos y licores de las más afamadas bodegas europeas, amén de que la cosecha de uva y la industria vitivinícola del país está produciendo variados tipos y calidades muy estimables.

Los mejores whiskys y coñacs, de procedencia legítima, abren y cierran las más copiosas comidas.

Una gran variedad de aves, domésticas y de caza, entre las que resaltan los patos silvestres, faisanes, codornices y el famoso y autóctono pavo; abundante pesca de mariscos: las jaibas, langostas, langostinos,

camarones, percebes, pulpos y calamares, almejas, ostiones; los pescados: el huachinango, robalo, pámpano, mero, lenguado, dorado, etc.; excelentes, el único en el mundo de lago, el blanco de Pátzcuaro; tortugas, caguamas, abulón y otras especies marítimas, presentan oportunidad a una infinidad de manjares. Ricos ganados y caza mayor y menor, así como una extensa producción de legumbres, verduras y hortalizas, y de frutas tropicales, dulces y jugosas, permiten interpretar las más variadas recetas de la cocina mundial.

Debido a la diversidad de climas y suelos, que permite la recolección de varias cosechas en diferentes lugares, se goza en todo tiempo del placer de comer frutos y frutas, frescas, y legumbres y verduras tiernas.

Todo ello permite ejecutar, además de la cocina autóctona, mejorada en calidad, dentro de las normas de su tradición, los manjares más gustados de las cocinas del mundo, para complacer el más exigente gourmet.

CAPITULO 39

Costumbrismo gastronómico

• Tianguis, ferias, fiestas y algo más. • Celebraciones y platos típicos. • La Rosca de Reyes. • Cuaresma, Semana Santa y el Día de Muertos. • Cenas de Nochebuena y Año Nuevo.

Mercados Típicos, Ferias y Fiestas

LAS FECHAS históricas nacionales, las festividades de los santos patronos de cada pueblo, los santos de devoción, aun de cada barrio, han sido siempre la base y fundamento para organizar ferias y diversiones.

Por lo regular, se efectúan estos actos en la plaza mayor o zócalo de cada población, en los atrios de los templos y en las calles adyacentes, y a ellos concurren vendedores de los más pintorescos e inimaginables artículos, que llegan de lejanos lugares, y que han hecho profesión y negocio, continuando la cadena de estas fiestas a medida que se suceden en otros pueblos vecinos.

Nada falta, alfarería con su variada gama, juguetes, cintas, tejidos, sarapes, rebozos de diferentes estilos, joyas de filigrana, artículos religiosos: estampas, cadenitas, rosarios, medallas, etc., flores artificiales, bolsas de fibras vegetales de diversas formas y coloridos, petates, canastas y cestos de cañas o juncos; cofrecitos de madera, lacados o trabajados en relieves, chamarras de cuero y cinturones; monturas para las caballerías, reatas... Algunas de estas cosas son verdaderas maravillas producidas por la artesanía popular, que por cierto está muy desarrollada.

Los artículos comestibles son muy variados y ocupan preferente atención; muchas, pero muchas golosinas, comidas en general, animales

domésticos, vivos y muertos, frutas de estación, enteras o vendidas en porciones, hierbas para la cocina, útiles y equipo para la misma, y en general, toda clase de antojitos mexicanos: tamales, chalupas, enchiladas, tacos, pambazos, gorditas de manteca, tostadas, guacamole y salsas reverberantes bajo el sol.

Todo este abigarrado conjunto de puestos y barracas, adornados con banderolas de papel o de hojas de papel estaño, enramadas y flores, es escenario de juegos, cancioneros, danzantes, adivinos, entre los que se mezclan los vendedores ambulantes, pregonando sus chucherías: juguetitos, pitos y flautas, globos... y multitud de baratijas de interminable relación.

Al acabar la tarde, los oficios religiosos y la quema de los estruendosos castillos de fuegos artificiales, ingeniosas creaciones de diestros pirotécnicos, fantasías de movimiento, sonido, luz y color que resplandecen como meteoros en la noche.

Y para tonificarse y refrescarse del agobio y barullo, las nieves, las aguas frescas, las infusiones de flores, frutas y semillas, como la jamaica, la chía, las horchatas, el timbiriche con sus polvos de canela, el tamarindo y los curados de pulque, los tepaches, los mezcalitos...

Con la chía verde, la horchata blanca, y la jamaica roja, llenan sus barrilitos de cristal puestos en el orden del pabellón nacional.

Parásitos de estos mercados son los vendedores de diversos productos y maravillosas hierbas, especie de curalotodo que, montados en un carruaje adornado con banderola y carteles, o bien a pie, anuncian sus mercancías con elocuente verborrea, ante el corro de gentes que se agolpan a su alrededor. Son discípulos del polaco Meraulycok, quién procedente de Francia, llegó a México en 1880, estableciendo su original sistema de ventas, que se sustantivó con el nombre de merolicos, aplicado a los que así trabajan.

Secuela de una gran tradición son los mercados semanales o los habituales que se celebran con motivo del respectivo santo patrón, por todo el país, en donde concurren los campesinos de las cercanías trayendo lo mejor de sus tierras y ranchos. Estos tradicionales mercados recordados con su original nombre de "tianguis", se instalan en lugares determinados por la costumbre, colocando en el suelo los productos, resultando ser unas verdaderas lonjas de operaciones mercantiles muy importantes, ya que los labriegos indígenas aprovechan su asistencia para a su vez, con el dinero conseguido de sus ventas o por medio de trueques, proveerse de otras mercancías, útiles caseros, aperos de labranza y prendas necesarias para la familia.

Cena de Año Nuevo

No obstante que no se trata de una celebración tradicional en el pueblo mexicano, cada vez va tomando mayor auge la costumbre de reunirse familiares y amigos alrededor de una bien dispuesta mesa, para festejar el arribo de un nuevo año y despedir al que termina. Esta práctica se populariza más rápidamente en las ciudades, debido a su carácter cosmopolita, que les hace mayormente influenciables por costumbres de fuera y donde existe una intensa vida de relaciones sociales.

En las mesas, cubiertas de finos manteles, bordados o calados, que en su mayor parte fueron ejecutados por las hábiles manos de algún miembro de la familia, se instala un gran centro desbordante de frutas y especialmente uvas, de las que ingieren doce granos, al sonar las campanadas de la media noche. ¡Feliz Año Nuevo!

Los platos típicos en esta noche son similares a los de la cena de Nochebuena, víspera del día de Navidad.

Hay varias clases de sopas: de espárragos, de poro, de pescado, de relleno de queso, de ostiones, etc.

El plato fuerte puede ser de carnes, o el lechón al horno, pero con preferencia asoma en las mesas el clásico guajolote, que se hace de diversos modo, pero siempre al horno.

Una vieja receta describe un tipo de los fantásticos rellenos, entre los que figuran: nueces, cacahuates, pasas, almendras, acitrón, castañas, pimiento, hierbas aromáticas, ciruelas, nuez moscada, vino de Jerez, y a veces, también con picadillo de carne de puerco, manzanas, zanahorias, aceitunas... y al llegar a la mesa, sus guarniciones de lechuga alcaparras, chiles en vinagre y pimientos frescos rojos y verdes. En fin, una fantasía de color, olor y sabor.

Mucha importancia se da al platón de las ensaladas, si bien existe la clásica de Nochebuena que se repite en este día. Hecha con betabeles, piloncillo, lechuga, papas cocidas, plátanos, jícama, naranja, lima, manzana y pera (rebanadas), aceite, vinagre, orégano, cebolla, cacahuates, avellanas, almendras, pasas, aceitunas y confites. Es un complejo de imaginación, ornada por el color violeta de los betabeles.

Hay otros platos característicos, entre los que destacan el bacalao en jitomate o en chileajo, el revoltijo de romeritos, el pipián de camarones, etc.

Después aparecen los dulces: una verdadera realización mexicana, personalísima: mazapanes, turrones, peladillas, frutas cubiertas, cocadas, galletas, flanes y los imprescindibles buñuelos, entre otras cosas más.

La Rosca de Reyes

El día 6 de enero, en que se celebra la llegada de los Reyes Magos al establo donde nació Jesucristo, llevándole sus regalos, lo recuerdan los católicos, haciendo también regalos a sus hijos.

Desde la Edad Media, y principalmente en Francia, se empezó a conmemorar tal acontecimiento, celebrando, con un acto inspirado en el Eclesiastés, el motivo para consagrar a un rey en las fiestas, reuniendo en la noche, a familiares y amigos, alrededor de una rosca de pan dulce, en la que habían escondido una haba, como símbolo del cuerpo de Jesús, que con sus padres fueron a Egipto, huyendo de la persecución de Herodes.

La costumbre llegó a México y encontró campo propicio para enraizarse.

La rosca está hecha de una masa de harina esponjada con levadura, huevos, azúcar, sal, agua de azahar, raspadura de corteza de naranja, anís y mantequilla, y en la pasta se mete una figurita de niño, de porcelana, que es la substitución de la haba que se escondía en los primeros tiempos. Se adorna por encima con azúcar y tiras de fruta en dulce.

Se reparte la rosca en partes iguales, y la persona favorecida con el muñequito, se le considera como el rey de la fiesta, quien escoge a una reina, quedando obligados a ofrecer una velada, que se llama, "El Baile de los Compadres", el 2 de febrero, día de La Candelaria, así señalado por marcar la fecha en que se encienden las candelas por la purificación de la Virgen María.

Cuaresma y Semana Santa

En este período del año, dedicado a la vida, pasión y muerte de Jesucristo, el tema de la alimentación sufre una crisis, principalmente por

la observancia de los preceptos de ayunos y abstinencias a que se someten los fieles al catolicismo.

Después de efectuado el Carnaval, fiesta dedicada al dios Momo, viene el período de recogimiento consagrado a Cristo, y que se conoce como la Cuaresma. El régimen alimenticio durante estos días está sujeto a normas de alimentación por las que se suprime el consumo de carnes los viernes, y durante toda la Semana Santa se exhibe sobriedad en las comidas y bebidas.

Las gentes muestran preferente atención por las sopas, pastas con rellenos de espinacas y sardinas, tortitas de camarón, pescado a la veracruzana, langosta o salmón a la mayonesa, empanadas de vigilia, hechas con bacalao, o atún, revoltijo de romeritos, ensalada, y la clásica capirotada, postre hecho con pan frito en aceite, piloncillo, queso, canela, piñones, nueces y cacahuates, horneado, así como las torrejas y el arroz con leche.

Día de Muertos

Las ofrendas a los muertos datan del tiempo del beato Sebastián de Aparicio, quien las estableció en 1563, en la hacienda de Careaga, en las inmediaciones de Azcapotzalco, D.F., y los religiosos se encargaron de extenderlas por todo el país, encontrando esta costumbre, que se venía practicando desde antiguo en otros lugares del mundo, fácil eco entre los indios, quienes consideraban que de alguna manera había que honrar a sus difuntos, siendo estas ofrendas hechas a base de los productos y comidas de la preferencia de los desaparecidos.

De la vida del beato Sebastián de Aparicio, quien enseñó a guardar la fiesta de Todos Santos y de los Muertos, reproducimos estas palabras, acerca de la conmemoración:

> *"De entonces datan las calaveras de azúcar de diferentes clases y sabores. Desde dos días antes de la Fiesta de Todos los Santos, en la hacienda, Aparicio y los peones estaban atareados para hacer las grandes horneadas de nuestros famosos condonches, o raspachos, o gordas de horno. La plática obligada era sobre el tema de las ofrendas a los muertos, que se colocaban en grandes mesas. Habrá que ofrecerles todo aquello que ellos gustaron en vida, desde los cha-*

yotes, las calabazas, los elotes y además las bien hechas gordas de elote, que tanto agradaban al desaparecido; está el pulque puro y curado, y las botellas de vino, las bien hechas gordas, redondas, muy enmantecadas, los cigarros de hoja de maíz, el molote de canales de hoja y la jícara y aguaje con el tabaco muche o cimarrón. Los platos llenos de dulces y atole de leche, o leche atole de diversos colores y sabores, las cañas de Castilla, el ponteduro, las pepitas, las diversas frutas, sobre todo las que son originales del país, sin faltar los buñuelos, y los grandes pacholes de harina, en una palabra, las mesas de las ofrendas están surtidas al gusto de cuanto el muerto apetecía en vida".

El motivo de la fiesta dio pie al desbordamiento de la imaginación popular, tanto en la confección de los manjares como en su ejecución y variedad, como también en el montaje y adorno de las mesas (pequeños altares, con velas y flores), entre las que descollaba esplendorosa la genuina *cempoalxochitl* o flor de muertos, y en donde se exhibían las comidas, frutas y chucherías que se comían después los vivos con sus pulques y curados.

Las cualidades artísticas de nuestro pueblo se incorporaron a estas preparaciones y se desarrolló una verdadera destreza en hacer figuritas de azúcar, representando cráneos, tibias cruzadas, esqueletos enteros, y diablos, y parcas, y entierros con su ataúd y acompañantes, de mucho ingenio, desarrollándose también un comercio importante en estos días.

Pasaremos a relatar la serie de bocadillos y delicadezas que, ejecutados con toda maestría, forman la extensa gama de piezas que se preparan, según el viejo costumbrismo.

La mesa o altar está decorada con guirnaldas y banderitas de papel de color y estaño refulgente caladas con dibujos y grecas, candelabros, incensarios, veladoras, y otras mil minuciosas fantasías, y gran variedad de los siguientes motivos gastronómicos: albas calaveras de azúcar de varios tamaños y expresiones, alfajores de coco, palanquetas de cacahuate, charamuscas de piloncillo, jamoncillo de pelita, trompadas de caramelo, pirulíes, grajeados, puchas, soletas, laureles, roscas de manteca, cocoles con ajonjolí, mamones, picones, rollitos de anís, galletas de muerto, membrilladas, ates de durazno y guayaba, pescaditos de pasta, cocadas, macarrones de leche, gomas con diferentes sabores, alegrías de ajonjolí, almendrados de leche, calabazas en tacha, camote tatemado, calabazate, acitrón, pepitorias, chacualole de calabaza y piloncillo, figuritas de alfeñique, tamalitos surtidos, chiles rellenos y platillos de mole

poblano, además de varios "panes de muerto" de colores, con sus tibias entrecruzadas puestas encima y con un rico sabor a azahar... muestras elocuentes de cuán amplia y variada es la coquinaria del país y cuán vasto su folklore. En todas las panaderías se vende el Pan de Muerto, especie de bollo de varios tamaños, de confección parecida a la "Rosca de Reyes", hecho con manteca, con un centro de azúcar y unas canillas de pasta encima.

Origen de las Posadas

Tradicionalmente, Navidad es la época del año en que las almas se llenan de amor, paz y buena voluntad. Podemos afirmar que no en otro período nos econtramos tan pródigos de bondad; son los días más apropiados para rendir homenaje a la amistad.

Por estos días, en los tiempos anteriores a la Conquista, se celebraba con gran pompa el advenimiento del Dios de la Guerra, Huitzilopochtli; había fiestas en las casas obsequiándose a los invitados con comidas y regalando unas estatuitas del festejado, hechas de una masa comestible llamada *tzotl*.

En un principio, los frailes consideraron oportuno permitir a los indígenas el conservar algunas costumbres paganas, con sus hechos y danzas, e incluso mezclar algunos ritos aztecas con los cristianos, usando de la mayor discreción y habilidad para ir sometiéndolos a los principios fundamentales de la religión católica.

La coincidencia de las fiestas indígenas con las de la Navidad, hizo que el religioso agustino, fray Diego de Soria, prior del Convento de San Agustín, en Acolman (Estado de México), obtuviera del Papa Sixto V, en 1578, licencia para celebrar en la Nueva España, misas llamadas de Aguinaldo, que deberían oficiarse del 16 al 24 de diciembre de cada año.

Así pues, las Posadas tuvieron su origen en dicho lugar, donde para mayor comprensión de los indios, se representaba de de manera objetiva, el pasaje bíblico de la época de César Augusto, que había dispuesto el empadronamiento de sus súbditos en su respectiva ciudad.

> "*José* —dice San Lucas— *fue de Nazaheth (Galilea) a Bethlehem (Belén) en Judea, patria de David, por cuanto era de la casa y linaje de éste, para ser empadronado con María, su mujer, la cual*

estaba encinta, y encontraron la ciudad tan llena de gente, llegada de todas partes, que hubieron de vagar por ella sin encontrar refugio, habiéndose al final guarecido en un pesebre, en el cual nació El Salvador".

Durante esos nueve días se representa el caminar de la Sagrada Familia en busca de posada, y su simbolismo ha dado lugar a la institución de una fiesta que ha enraizado de manera profunda en el costumbrismo mexicano, presentando varias facetas de carácter religioso, humano, festivo, artístico, cívico y gastronómico.

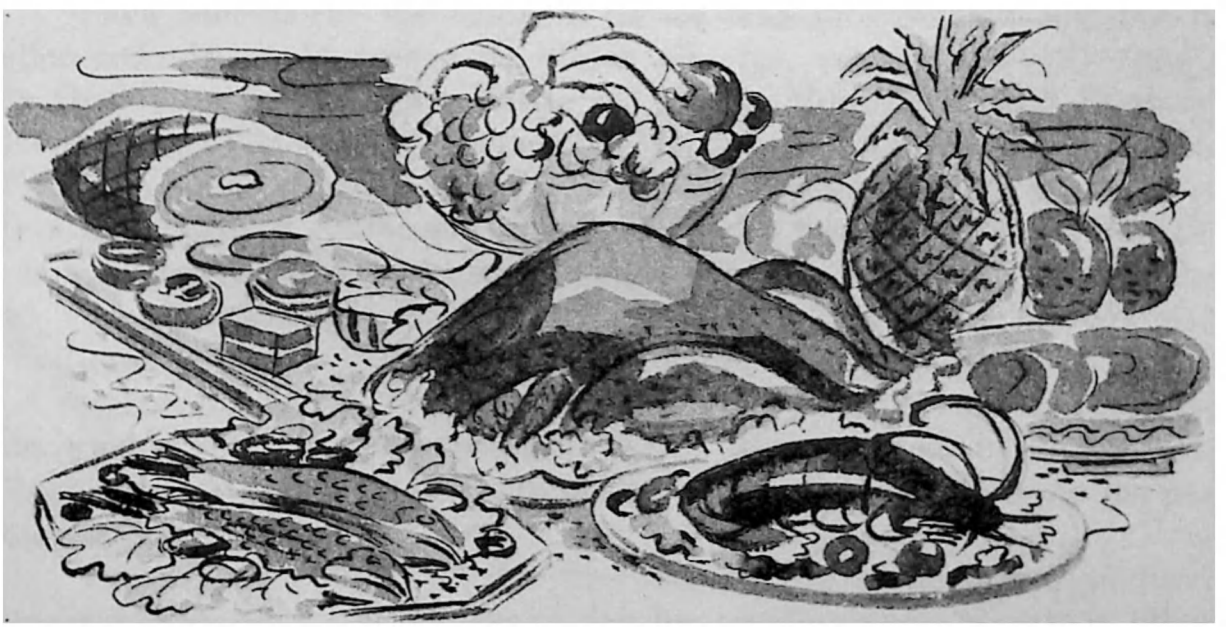
Un grupo de "peregrinos", formado por invitados, en procesión de parejas y con velitas encendidas, cantando una letanía, se detiene a la puerta de la casa en donde se celebra el acto. La primera de estas parejas, representa a José y María, quienes llevan la voz cantante, pidiendo posada, alegando las inclemencias de la noche. El otro grupo de invitados, desde el interior, les contesta, que por desconfianza no quieren acogerlos, y tras de piadosa identificación y comprensión de ambas partes, se abren las puertas; los coros se unen en jubiloso encuentro, y en el interior se alumbra un "nacimiento".

El local en donde se efectúa la fiesta aparece adornado con banderitas, cadenas de papel, serpentinas, globitos, tiras de heno, y colgajos de frutas y flores. Se inicia el baile que durará hasta la madrugada. Penden del techo las "piñatas", ollas de barro, grandes, revestidas de cartón y papel fino de colores, que representan infinidad de figuras, y que son galardón de la imaginación de artífices autóctonos, para que algunos concurrentes, con los ojos vendados, procuren romperlas, con el palo, para que descarguen por el suelo una lluvia de tejocotes, jícamas, limas, naranjas, dulces, confites, cacahuates, cañas... con gran algazara de los reunidos, quienes se lanzan a su recolección en ruidosa rebatiña. A la medianoche se sirven bocadillos, con preferencia, los considerados como típicos mexicanos, buñuelos de crujiente pasta endulzados con miel, torrejas, y otros pequeños manjares, acompañados de ponches calientes, jugos de frutas y semillas, bebidas especiadas, tequila o ron de caña de azúcar.

Desde los primeros tiempos de la Colonia estas fiestas eran motivo de regocijo popular y actividad callejera, y las gentes llenaban las tiendas y comercios, así como los puestos, adquiriendo sus provisiones para ejecutar las comidas caseras y especialmente, los dulces, colación, pastas, dulces cristalizados y cubiertos, turrones y mazapanes, que en aquel entonces provenían de España y que hoy se fabrican muy excelentes en Mé-

xico, frutas frescas y secas, la gran variedad de semillas, y las nueces, piñones, castañas y almendras para los rellenos.

Acabada la última Posada, la Nochebuena y el día de Navidad es objeto de recogimiento familiar y se reúnen todos los miembros alrededor de la mesa, bien dispuesta, del mismo tipo de las que describimos al principio de este capítulo con motivo de la llegada de Año Nuevo, y en donde el excelso guajolote, el Ave Fénix Mexicana, luce rollizo y suculento, en una prodigalidad de salsas de colores y sabores, presidiendo la festividad.



CAPITULO 40

Restaurantes de la capital

• *Un siglo de buena mesa.* • *Restaurantes famosos y sus fundadores.* • *La comida y la clientela.* • *Abolengo y nostalgia.*

DESDE LOS albores del actual siglo, muchos han sido los negocios de restaurantes, cafeterías y cabarets, que han pasado por la alternativa de la desaparición, y tanto de éstos como de los que persisten, hay muchos recuerdos, sucedidos, anécdotas y particularidades que su descripción requeriría un par de volúmenes como el presente, cuando menos.

Para rememorar los nombres de los más interesantes, algunos de ellos todavía en la mente de viejos clientes, recordamos: El Aguila de Oro, Trocadero, Fornos, Mitla, El Fénix, Montecarlo, Old England. De la Paix, Vista Alegre, Nochebuena, El Oriental, La Hostería de Santo Domingo y las 3 Fondas Santa Anita, de tradicional comida y ricos postres de cuidadosa confección casera, fundados por don Policarpo Santamaría y cuya tradición es continuada por sus hijos. La Rica Leche, El Vaso de Leche y la Superleche. El Café de Tacuba, de don Dionisio Mollinedo, el cual convirtió la lechería que había montado en el año 1912 en restaurante típico, respetando fielmente el sentido en los recetarios, decoración y servicio. El restaurante Don Quijote en los bajos del Hotel Regis, el café cantante Abel, de gran rumbo y la Concordia de los hermanos Márquez.

En el año 1892, en lo que fue Mirador de la Alameda, se fundó la Casa Prendes, y al ser derruidos los predios para construir allí el Palacio de las Bellas Artes, se trasladó a las calles de 16 de Septiembre. El negocio que creó el señor Manuel Prendes, fue continuado por Lázaro

Alvarez y por sucesión, por el sobrino del fundador, Amador Prendes, respetando el clacicismo y calidad del negocio a base de amplia y acreditada cocina española. *Prendes* ha sido el punto de reunión de conspicuos político de todas las épocas.

El primer restaurante Chapultepec estuvo dentro del bosque de su nombre y fue fundado por un cocinero francés que estuvo allí de 1901 a 1936 en un pabellón metálico con vidrieras, que después pasó a ser Museo de Artes Plásticas. El segundo restaurante así denominado fue montado por un cocinero húngaro conocido por Tío Hupfer, que atendía a los clientes tocado con su gorro, que se estableció en la esquina del Paseo de la Reforma y Ródano, y que traspasó a su compatriota Luis Wenstein, quien lo continuó hasta 1964 en que desapareció por obras. En la nueva finca hay en los bajos la cafetería Denny's y en el *roof garden* el restaurante Maribel.

En 1892 llegó al país, contratado por una pudiente familia mexicana, el experto cocinero francés Sylvain Daumont, quien hacia 1903 estableció por su cuenta un restaurante de mucha preferencia en la Avenida de 16 de Septiembre, frente a Motolinia. En 1916 marchó a Francia y regresó de nuevo en 1920 para montar otro negocio similar de vida efímera. El primer negocio continuó trabajando en otras manos hasta desaparecer en 1934 en que se cambió allí el *Círculto Vasco Español.*

El *Paice's*, el frecuentado *Salón Bach*; el *Lido*, de Alex Cardini, italiano, profesional del ramo, especializado en los tesoros de la cocina de su país, quien después fundara el *Cardini*, de las calles de Madrid, y el *Cardini Internacional*, regenteado por sus hijos Alex y Roberto; el otro *Cardini*, de su hermano Gaudencio, en Insurgentes Sur; el *Filers*, *Loubens*, *Palmer House*, *la Bella Jardinera*, *Todo Va Bien*, *La Blanca*, *Bordo*, *Giacomini*, *Puerto Rico*, *Cifuentes*, *Au Pais Charmant*, *Delta*, *Esperanza*, *L'Orangerie*, *La Granja*. El restaurante *Madrid* de Emilio Casado, dueño a la vez de *La Bombilla*. El *Garibaldi*, *Gourmet*, *Lady Baltimore* que comenzó como restaurante y dulcería y derivó después en negocios separados. El *Mannhatan*, *La Opera*, *Mancera*, *El Molino* de mucha animación y concurrencia tanto como restaurante como pastelería. *El Oasis*, *Olimpia*, *Paolo*, *Piquío*, *Allende*, *Broadway*, *Marseille*, *Pánuco*, *Regis* e *Imperial*. *Las Amapolas*, *Manantiales*, *Las Flores*, y el *Miramar*, convertido después en *María Candelaria*, en los canales de Xochimilco. El *Mayfair*, *Antonio*, *Géneve*, *Rathskeller*, *Monterrey*, *Morán*, *Fouquets*, *Henry*, *El Cortijo*, *Las Cazuelas*, la *Fonda del Refugio* de marcada tradición vernácula.

Sanborns, ya conocida de unos años antes como tienda de farmacia y cafetería, pasó a ocupar el local que recién había abandonado el *Jockey Club*, en donde montó un restaurante de tipo turístico, del que han derivado varias sucursales.

El Retiro, que fundara don Vicente Miranda, inolvidable personaje de la vida metropolitana, y después el famoso e internacional centro familiar *El Patio*, en donde se forjaron muchos de los valores artísticos nacionales y desfilaron los más connotados del mundo.

El *Gambrinus* restaurante y cantina muy favorecido de los políticos de la época. *El Sol y Sombra, Taxco, Chatman, Cinderella, Acapulco*, de Cándido Madrid, dedicado exclusivamente a los productos del mar; El *Stransky's, Alt Heidelberg, Quinta Ramón, Sabino*, y el *Torino*, de la tradición de los Prendes.

De 1915 a 1942, regenteado por una dama de gran calidad, Madame Roux, se estableció un restaurante de clientela distinguida, en el edificio y parque de la vieja mansión conocida por *Hacienda de Goicoechea*, sita en San Angel Inn. Dicha finca tuvo después varios usos, hasta que fue adquirida y remozada por Mr. Debler, quien inauguró en 1963 un negocio del mismo tipo. La concurrida *Flor de México*, pastelería y cafetería-restaurante, fundada por Torrelladona a fines del siglo pasado y continuada después por la familia Sendra. El *Rancho del Artista*, restaurante y centro de cultura y folklore, del grato Pancho Cornejo.

Manolo del Valle, inquieto español que vino a México y trabajó con el maestro Sylvain, ha dedicado gran actividad al gremio restaurantero, pues ha montado varios negocios entre los que se recuerdan el *Pigalle*, *La Cigalle*, el *Perroquet* del Frontón México, *L'Escargot*, cabaret acreditado, *Manolo*, muy conocido, en López y Avenida Juárez, y en los bajos del cabaret *Rossignol*, y últimamente el *Grillón*, como salón para banquetes; hombre de feliz anecdotario, durante un gran lapso de tiempo importó chefs y maîtres para sus negocios, e hizo escuela de servicio.

Hermann Bellinghausen, cocinero que fue del kaiser Guillermo de Alemania vino a México hacia 1904 para servir las cocinas de Palacio y puso además un pequeño comedor llamado *La Culinaria* y después en 1936, el establecimiento que lleva su apellido, gozando de la preferencia de los buenos gastrónomos.

Recordamos también, *La Vie Parisienne, Niza, Chávez Place*, el *1-2-3*, el *Morocco*, los *Rendez Vous, La Flor de Lis* con sus exquisitos tamales, *Los Norteños, El Parador, Círculo Redem, Horchatería Valenciana*, y las *Chufas*, la churrería *El Moro*, los *Kiko's*, y los bulliciosos cafés *Madrid*,

Tupinamba, *Betis*, *Papagayo*, *París*, *La Bella Venecia*, *La Parroquia*, *Do Brasil* y *Campoamor*, de ruidosa clientela, entre la que por un tiempo dominó la integrada por los refugiados políticos españoles que llegaron alrededor del año 1940 acogidos a la hospitalidad de México.

Mi llegada a la capital, en noviembre de 1941, coincidió con el despertar de la industria gastronómica y fue en 1940 que se estableció en la Avenida Juárez 89, el Tampico Club, fundado por José Inés Loredo, profesional del ramo que, con un grupo de colaboradores, dejaron Tampico en donde trabajaban como empleados y acertaron, pues puede decirse, que el nuevo negocio despertó el interés de una clientela heterogénea, que dio crédito y confianza al establecimiento, cuya fama la adquirió con la buena comida y servicio, y a base de tres creaciones que se popularizaron rápidamente: la sopa de mariscos, las jaibas rellenas, y la hoy internacional Carne asada a la Tampiqueña, cuya receta original encontrará el lector en el capítulo cuarenta y tres. Loredo se granjeó la confianza de sus clientes a lo que influyó mucho su carácter sencillo y jovial. Posteriormente fundó otros restaurantes: El *Lincoln*, *María Candelaria*, *Casino de la Selva*, el afamado y típico *Mesón del Caballo Bayo*, el *Miramar*, *Colonial-Loredo*, *El Mayorazgo* y los restaurantes del Hotel Tlaxcala, del Hotel Palmira, en Jiquilpan, y el del Hotel Inglaterra, en Tampico.

A partir de dichas fechas hubo una explosión de nuevos establecimientos, y de los primeros, el *Ambassadeurs*, del caballero Dalmau Costa, que hasta poco antes había colaborado en el restaurante *Papillón*, con su hermano Antonio verdadero técnico de la cocina, después establecido en Monterrey como propietario de los restaurantes *Luisiana*, *Super Motel Anfa* y *Patio Mexicano Santa Rosa*. El nuevo restaurante vino a cubrir una necesidad. Montado con todo el lujo de su estilo versallesco y haciendo gala de su nombre, se convirtió inmediatamente en el centro exclusivo de una clientela distinguida y de hombres de negocios, habiendo conquistado la clasificación de internacional. Después fundó *La Cava* a la manera de bodega de vieja abadía, y además explotó el restaurante *Del Lago* en el nuevo Chapultepec, en bello pabellón de moderna concepción.

Digno de mencionar como lugar de buena comida, *El Refectorio de de la Capilla*, expansión coquinaria de Salvador Novo, hombre de letras, con exclusivos platillos que minuciosa y gayamente anunciaba aguzando el apetito.

Como restaurantes cabaret recordamos, el *Montparnasse*, *Minuit*, *Casanova*, *Astoria*, *Río Rosa*, el popular *Waikiki*, *Hollywood*, *Sans-Souci*, *Víctor*, *Ciros*, *Swastica*, *Club Verde*.

Además: el restaurante y cervecería *Bavaria*, *La Parisien*, el *Tío Luis*, *El Faro*, la taquería *Los Monotes* y la famosa tortería de *Armando*, el *Avenida*, *Royalty*, *Inglés*, *Rhin*, *Austro-Mexicano*, los "quick lunchs" de *Lewis* y el del *Regis*, *Fidenci*, *Torito Veracruzano*, *Puerto de Alvarado*, *Mignon*, *Calvin*, *Salón Tokio*, *La Moderna* y la *Hacienda de Guadalupe Inn.*, y el famoso *Parque Lira*, lugares en donde se efectuaban frecuentes fiestas y banquetes.

Hacemos punto y aparte para mencionar la serie de establecimientos del ramo, tanto exclusivos, como para los servicios de hotel, que integraran la cadena de Nacional Hotelera. El fundador de estos negocios es César Balsa, profesional del ramo, que vino a México en 1949 y fundó la *Ciudad Gastronómica*, de la calle de Balderás, y *La Gastronómica* en 16 de Septiembre, y dos años después inició, con el *Focolare*, en las calles de Hamburgo, una serie de lugares como son el *Jacaranda*, *Can-Can* y Hotel *El Presidente*, que han sido la base de un original núcleo turístico bautizado como Zona Rosa, dentro de la cual proliferan varios restaurantes. Además, el distinguido hotel *María Isabel*, varios restaurantes *Koala*, servicios alimenticios del Puerto Aéreo, Museo de Antropología y monumentos de Teotihuacán. Hoteles Del Prado, Alffer, y negocios similares en Guadalajara, Mérida, Taxco, Jalapa, Acapulco, Hermosillo, Cozumel y extensiones en el extranjero, en pujante crescendo.

Otras cadenas hoteleras explotan sus comedores con esmerada atingencia; tales son: la Azteca, Hilton, Western Internacional, Dubin, Romano, y los de Martínez, y Vera, en la provincia.

Amén de atender sus fines sociales, es preocupación de varias asociaciones, casinos, centros, clubs y casas de los estados, asegurar la buena comida a sus socios, cuidando preferentemente de cultivar las respectivas tradiciones culinarias de los diferentes grupos etnográficos.

Comprendemos también, como integrantes de estos menesteres, los populares cafés de chinos, montados por nacionales de dicho país, que se iniciaron a fines del siglo XIX, y que han dado a sus establecimientos abigarrados y recogidos, un sentido característico y común. Apetitosos sus panquecillos y bizcochos, de fabricación propia, para acompañar el café con leche servido en pesados vasos, además de los suculentos y particulares platos de su vasta cocina. Hoy día, a tenor de los tiempos, nuevos restaurantes más cómodos van asomando.

Una generación de restaurantes italianos la forman *Cardini*, *La Veranda d'Italia*, el *Roma*, el *Sorrento*, *La Pérgola*, *Alfredo*, *La Hostería*

Romana, el *Trevi*, *Palermo*, *Góndola*, *Firenze*, *Da Raffaello*, *Cardinal*, *Anacapri*...

Existen además varias empresas ocupadas en producir alimentos con platillos equilibrados dietéticamente, para el personal de industrias, hospitales, escuelas y otras instituciones.

También es importante el número de lugares que, bajo el nombre de ostionerías, expenden toda clase de pescados y mariscos.

Para las clases populares existen un gran número de fondas, taquerías y torterías, en donde se ejecutan una infinidad de antojitos que gozan del favor del público y en donde se suplen las comidas caseras de obreros y empleados.

Hábiles dependientes y sencillas fritangueras, frente a sus comales y anafres, hacen las delicias de los transeúntes con los humeantes bocadillos cuya exhibición y preparación realizan a la vista.

Desaparecieron los vendedores ambulantes que tanta ayuda prestaron a las amas de casa y a los viandantes, con marcada tradición, y aparecieron las Cocinas Familiares con servicio de porciones para llevar al hogar.

Se calcula en unos 3,500 los negocios de lujo y clase media montados para el servicio de restaurante, y cerca del triple los locales de tipo popular establecidos en el Distrito Federal, amén de que el notable crecimiento demográfico del mismo se traduce en la constante apertura de nuevos establecimientos del ramo.

CAPITULO 41

Asociación Mexicana de Restaurantes

• Origen y fundación de la Asociación Mexicana de Restaurantes. • La revista "Restaurante". • El día del restaurantero. • Mística y principios de todos los socios.

EN ABRIL de 1938 fue fundada esta asociación por un grupo de restauranteros, bajo la presidencia de don Vicente Miranda y a su fallecimiento en 1951 se nombró como sucesor a don Dalmau Costa quien la dirigió hasta 1960, siendo sucedido por don José Inés Loredo quien ocupó la presidencia por nueve años. Los subsecuentes directivos fueron, don Genaro Dispa Jr. hasta 1975, don Sergio Ramírez hasta 1977 y el arquitecto Jorge Huft hasta 1979. A partir de esta fecha, el señor Jordi Escofet fue electo presidente.

"La finalidad y objeto de la Asociación es la defensa de los intereses comunes de los asociados mediante la representación y acción conjuntas y permanentes; proporcionar a los mismos los servicios que se organicen y propugnar en general por el desarrollo y florecimiento de la industria gastronómica y del turismo del país".

Desde su fundación estableció el mejor contacto con las respectivas dependencias oficiales relacionadas con el ramo, habiendo merecido el honor de su confianza, por acatar y razonar las leyes y disposiciones emanadas de ellas, conjuntas con los propósitos de mejorar alimentos, servicios, presentación y seguridad.

Publica boletines privados para los socios, en donde explica y comenta los ordenamientos a seguir para la buena marcha y de los negocios, y tiene entre sus servicios la asesoría jurídica y contable de los mismos.

En el mes de octubre del año 1951 comenzó a publicar la revista *Restaurante*, órgano mensual, dirigida desde su iniciación por el autor de este libro, habiendo aparecido ininterrumpidamente hasta el mes de mayo de 1973.

El interés de dicha publicación quedó expuesto en el editorial de su primer número:

> "RESTAURANTE *no es una revista más, sino una modesta escuela, ambulante y cómoda, que llevará por todos los ámbitos del país las enseñanzas de una actividad que hace patria; la mejoración de los sistemas alimenticios; el mejor aprovechamiento de los productos nacionales; la educación profesional del personal del ramo; la superación del arte gastronómico, y la exaltación de esa gran fuente de riqueza que es el turismo*".

En el número 100 de la revista, extraordinario, apareció un artículo proponiendo que, al igual que en los viejos gremios, se intitulara una patrona de los restauranteros y hoteleros, como guía espiritual, aceptando a Santa Marta, ya venerada como tal en varios países europeos, como símbolo de la dignidad en el servicio. Hermana de Lázaro y de María Magdalena, cuidaba de Jesús y sus apóstoles cuando acudían a la casa fraterna, con tal sencillez y devoción, que su conducta debe tomarse como ejemplo del sentido humano del hospedaje y el servicio, principios básicos de tan apreciable profesión.

Y, la fecha del 28 de julio de cada año, fue tomada en consideración para celebrar "El Día del Restaurantero", consistente en un acto gastronómico de altura, al que concurren los socios y familiares, así como los principales proveedores del ramo, como testimonio de franca camaradería y cordialidad.

La asociación ha organizado dos seminarios de enología, el primero en San Juan del Río, Qro., en 1978, y al año siguiente en la capital del estado de Querétaro, ambos con particular éxito. Es necesario hacer mención también de que en 1978 se instituyó el concurso de platillos entre los chefs mexicanos, el que se está llevando a cabo anualmente, así como las carreras de meseros que se celebran en la capital de la república. El mes de octubre de cada año, han sido designado como *el mes del*

restaurante y con este motivo la asociación hace una intensa promoción en favor de todos los establecimientos del país, la que culminó en 1979 con el *Día del comensal* que se celebró precisamente el 24 del mismo mes.

Compenetrada la asociación de la importancia de promover en nuestro país la prensa gastronómica, a partir de 1979, ha creado el *Certamen Nacional de la Prensa Gastronómica* para premiar la labor de los periodistas que se dedican a escribir sobre este tema en periódicos diarios y revistas de circulación nacional. Estos premios se entregan en el convivio anual de todos los asociados, que se verifica también durante el mes de octubre.

Desde su fundación, la Asociación ha concurrido a varias convenciones de organismos vinculados con el Turismo, tanto en el país como en el extranjero, y ha organizado pláticas y conferencias sobre tan interesante tema, con el criterio de exhortar a la divulgación y mejor ejecución de los manjares nacionales.

La Asociación está relacionada con la National Restaurant Association de Estados Unidos, en intercambio de ideas, propósitos y servicios.

Todos los restaurantes afiliados a la Asociación, mantienen los principios de ética profesional, para la más leal confección de los alimentos, el mejor servicio, y el margen de comodidades para satisfacer los gustos y preferencias de los clientes. Las medidas de higiene y salubridad, dispuestas por las autoridades, se cumplen fielmente y se llevan a cabo por procedimientos científicos.

En mayo de 1968, la Asociación publicó un folleto titulado *Normas para el servicio de mesas*, del que soy autor, conteniendo 60 reglas para asegurar el mejor servicio de los empleados de comedor. Dicho folleto fue repartido, gratuitamente, en la cifra de 15,000 ejemplares anuales, a los interesados.

Ser miembro de la Asociación Mexicana de Restaurantes es sinónimo de satisfacción, responsabilidad, cortesía y servicio.

CAPITULO 42

Servir es un placer

• Consideraciones sobre el servicio de alimentos en nuestro país. • Algunos exponentes de comida típica e internacional. • La buena mesa y el buen servicio. • Ingredientes adicionales al placer de servir.

ASENTADAS LAS bases por las que nuestro país, desde su integración, ha sentido preocupación por la comida, se puede decir que el que sabe comer, de acuerdo con sus posibilidades, come bien.

Hay buenos productos, se cocina atinadamente, y hay buenos lugares para gozar de ello, todo lo cual permite clasificar a México entre los países gastronómicos del mundo, tanto en lo tradicional de su vieja y vasta cocina, como en la ejecución de la extraña. Podríamos denominarlo "La Francia del Continente".

Una gran cantidad de establecimientos de comidas están dedicados a la cocina típica, de cuidadosa elaboración y acondicionada al gusto de paladares delicados y de extranjeros no habituados, sin poner mucho énfasis en los condimentos picantes. Por otra parte, muchos de éstos se sirven en salseras aparte, de las que puede uno servirse a voluntad. Interpretando los gustos provinciales, una buena parte de estos establecimientos se clasifican como exclusivos en cocina regional yucateca, poblana, norteña, oaxaqueña, veracruzana, tampiqueña, etc.

Otro gran grupo de restaurantes producen especialidades dentro de las normas de determinados recetarios y modalidades extranjeras, para atender los gustos cosmopolitas, lo que permite clasificarlos como restaurantes de cocina alemana, americana, árabe, continental, interna-

cional, china, española, francesa, hawaiana, india, italiana, oriental, suiza, vienesa, etc.

Todos los restaurantes presentan sus Cartas de servicio, integradas por platos normales que pueden satisfacer los gustos del comensal, hasta el extremo de que las hay con más de 100 manjares diversos, y aún, adicionan a las mismas, unas hojas o notas de las Especialidades del Día, o Sugerencias del chef, de acuerdo con los productos más frescos y nuevos llegados al mercado, alcanzando estos diferentes platos un término medio de diez a veinte líneas más, con lo que se evidencia la gran variedad de alimentos a escoger.

Los establecimientos de carácter turístico presentan sus Cartas en español e inglés, anotando los precios en pesos, moneda nacional.

En todo el país existen cómodos restaurantes, principalmente en los lugares de atracción turística, en donde gozar de buenos alimentos, algunos exclusivos de la localidad, con mejores precios, sin detrimento de la calidad o servicio.

La presentación de la mesa es cuidadosa, y va de lo típico a lo más moderno, desde el tipo de mueble rústico o colonial, al fino y de estilo. Objetos de barro, hechos a mano por indígenas de espíritu artístico tradicional, decorados con flores o grecas; platos y platones, cazuelas, cazos, cajetas, ollas, jícaras y pocillos, jarritos y jarras, también vidriados; cristalería tosca de armoniosas líneas, de varios colores y refulgencias: copas, jarros, botellas, platos, tazas; mantelerías y servilletas de algodón, burdas y finas, hechas a mano en antañosos telares y en ocasiones, bordadas con estambres de vivos colores; cucharas, cucharones, espátulas, charolas de madera, labradas y decoradas con lacas floridas; cestitos de palma entrelazada, para las tortillas; candeleros de arcilla, gráciles y decorativos con imágenes o flores de una clasificación barroca, todo ello manifestación depurada de un estilo clásico mexicano, obra de los artesanos de varios Estados, va alternando en las mesas modernas, con ricas vajillas de porcelana, fina cristalería de los tipos clásicos europeos, platones y cubiertería de plata, completadas con ricos y albos manteles y servilletas de hilo y lino, lisos o adamascados, centros de mesa y candelabros de bronce y cristal, productos de industrias especializadas auténticamente mexicanas.

Las horas corrientes del desayuno son de las 7 a las 9 de la mañana; las de la comida, de 2 a 4 de la tarde, y las de la cena, de 8 a 10 de la noche, recomendándose la mayor frugalidad durante ésta, especialmente

en los lugares elevados sobre el nivel del mar, y entre otros, en la capital, que está situada a 2,240 metros.

En algunos de los restaurantes amenizan las horas de las comidas, música de piano, orquesta o tríos de guitarras, o bien sonido de frecuencia modulada, sinfonolas. Marimbas y cilindros llevan la música popular a las puertas de los más modestos establecimientos.

La casi totalidad de los hoteles, cuenta con salones de restaurante y tienen fijados planes para servicio Americano, Europeo o Continental, es decir: comprendiendo también los alimentos, sin alimentos, o sólo el desayuno, respectivamente.

En todos los lugares se encuentran facilidades y atenciones para la clientela: el personal que sirve las mesas en los restaurantes de turismo entiende el idioma inglés, por ser el de más uso, y buena parte lo habla.

En general, además de los goces de la comida, México es un país interesante, de clima templado en todo el año, en donde las tradiciones tienen fieles remembranzas, y lo viejo y lo nuevo se funden en el armonioso conjunto de su historia y pintoresco folklore, despertando la curiosidad de nacionales y extranjeros.

CAPITULO 43

Carta de exquisitos manjares

• Recetarios autóctonos. • Recetas clásicas de origen mexicano. • Ingredientes y sazón. • Pescados y Mariscos. • Aves, carnes, verduras y legumbres. • Quesos. • Postres mexicanos. • Cafés. • Carne asada a la Tampiqueña. • Ensalada César.

EN PRIMER lugar lo son una buena parte de los obtenidos por recetarios autóctonos, tesoro de la vieja cocina, que en ocasiones van surgiendo del olvido impuesto por la rapidez de la vida moderna y por ser de laboriosa y anticipada preparación, y que se muestran en muchas fiestas familiares.

La variedad de bocadillos y entremeses para abrir el apetito, es infinita. A todo el vasto surtido de antojitos mexicanos, ejecutados para este propósito, se unen los cocteles de ostiones, camarones, aguacate, el original cebiche de pescado macerado originario del Pacífico, desde antes de la Conquista, las botanas de abulón de nuestra California, y el callo de hacha, los palmitos, el salmón de Alaska y el arenque Bismark ahumados, la variedad de quesos, encurtidos, aceitunas, alcaparras, pepinillos, cebolletas, anchoas, sardinas, angulas y atún; el lustroso jamón, los canapés, hojaldritas, enrolladitos y tortitas de apetitosos rellenos, los patés, embutidos, salamis, salchichas...

En cuanto a caldos y sopas, la clásica de fideos, la de médula, de flor de calabaza, elotes, tortilla, la Juliana, el caldo a la reina Xochitl, el tlalpeño, el largo, el de cola de res, el gallego, a la parmesana. Los de pescados, a la marinera, de tortuga, la *bouillabaise*. Las cremas y purés de papas, habas, chícharos, lentejas, frijol blanco, espárragos, zanaho-

rias; los potajes de garbanzos con espinacas, los cocidos y pucheros regionales.

De las clásicas pastas italianas: los canelones, los ravioles, los tallarines, los *spaghetti*, con su variedad de estilos, a la Rosini, boloñesa, Caruso, parmesana, Sorrento, francesa, al gratín, verdes al "pomidoro"...

El arroz a la jardinera, a la poblana con cerdo, con pollo a la mexicana, la paella valenciana, a la marinera, de mariscos... con el rico grano de Jojutla.

Los pescados y mariscos, por su variedad, dan mucha clase a la cocina y permiten ejecutar platos muy selectos: los filetes de sol veracruzana, meunier, provenzal, mousseline; el huachinango entero o fileteado con varias salsas, relleno y gratinado, y los pequeños a la Colbert; el pámpano en filetes y a la Papillot; la zarzuela de pescado, los medallones de robalo alcaparrados, el bacalao a la vizcaína o en cazuelitas gratinado; la langosta Nochebuena, trufada, a la Newbourg, Cardinal, Thermidor, o con la salsa diablo; los camarones y langostinos a la plancha, a la romana, en pilaf, a la champaña, los gigantes a la parrilla, al mojo de ajo, o con salsa holandesa, o a la bordalesa; los calamares rellenos en escabeche; los cangrejos moros y el cazón de Campeche; las jaibas rellenas de Tampico. El poético blanco de Pátzcuaro, empapelado...

Las aves presentan una rica gama de platos exquisitos y son objeto de varias ejecuciones, desde la clásica y nacional de Mole Poblano con el "Emperador Guajolote", y los moles verdes con pechuga del mismo, el pavo al horno en jugo claro, el pollo cacerola, almendrado o en nogada, a la King, a la Tetrazzini, a la americana, al vino, en "cocotte", las pechugas Hollywood, los pollitos de leche, los higaditos a la brocheta, las supremas de ave, el patito de cría a la naranja, la gallina en manchamanteles, en pepitoria, en tepache, el ganso a la moda de Visé; mientras la caza menor nos lleva a la mesa las perdices, codornices, pichones, palomas, patos silvestres, tortolitas, tordos y faisanes, exquisitos en escabeche, al horno, a la cazadora, rellenos, en estofado, en salmorejo, a la inglesa, trufado o a la cacerola con champiñones, respectivamente.

Las carnes, tiernas y jugosas, de ganados nacionales, cada día mejor tratados, ameritan mejor selección y cortes, lo que permite complacer las preferencias del público por determinadas partes o tajadas. Ellas dan base a incontables platos fuertes tales como: varios tipos de carnes al carbón, la carne asada a la tampiqueña, el "chili" con carne a la Texas, el lomo de res mechado al asador, a la alemana; el *sirloin steak*, el *tenderloin*, los *Chateaubriand*, el *steak* Diana, a la Carlton, los *porterhouse*, los *T. Bone*, los *tournedós*, el Enrique IV, el Chanteclair, los filetes *mig-*

non, salsa Madeira con hongos, el entrecot Bearnaise, Perigueux, Mirabeau, el *steak* con pimienta "Tour d'Argent", el *roast beef* frío con salsa *remoulade*, los medallones, los rollos de ternera rellenos, la pierna a la campesina, a la California; las escalopas de ternera Holstein, vienesa, normanda; las costillitas a la milanesa, al asador, empanadas y tostadas al vino, a la veneciana; las piernas de carnero a la inglesa, mechada, estofada, ranchera; las chuletas *vert pré*; el pipián de cerdo con pepita de calabaza, el lomo relleno adobado, las chuletas asadas con adobo, las angaripolas, tan suculentas; el cabrito al pastor o en su sangre; la lengua de res estofada, rellena y braseada; el venado en salpicón, frito con huevo, en pipián, guisado, enjamonado; el conejo en escabeche, en *fricasé*, a la veneciana, y la liebre guisada, a la casera, al asador...

Las verduras y legumbres se prestan a multitud de combinaciones como complemento de las "entradas": chícharos, ejotes, espinacas, champiñones, espárragos, aguacates, hongos, zanahorias, coliflor, lechugas, alcachofas, papas, cebollas, rábanos... en ricos *aspics* o *panachés* o revueltos para ensalada.

Los quesos de Roquefort, Camembert, Kraft, Gruyere, Holanda, Parmesano, Cheddar... para la *fondue* Suiza, los *soufflés* de queso..., y los del país, que tanta intervención tienen en la cocina y en la confección de bocadillos, y que se presentan a las mesas con notables características y calidades de competencia.

Y por último, una fantasía de postres mexicanos, de los que hemos hecho mención, y los de origen extranjero como la Bomba parisina, los *soufflés* de chocolate, vainilla, *tutti fruti*, las charlotas, las *omelettes au rhum*, los *flambés*, las crepas Suzette y otros tantos, más los helados y sorbetes de ricos sabores.

Y la humeante y aromática taza de buen café mexicano, de ollita, americano, express, a la diabla...

De todo ello se hacen verdaderas creaciones, y en los restaurantes, ciertos platos son exclusivos de los chefs que dirigen los destinos de la comida, como el faisán Royal a la cacerola, pichón asado al vino de Oporto, filete de pavo con champiñones frescos, *mignonette* de ternera Excélsior con salsa *perigourdine*, patos a la Montmorency con salsa al kirsch, lomo de venado a la reina Xochitl, huachinango gigante empanado con salsa de perejil, timbal de macarrones Lucullus, trinas a la moda de Caén, pollo al estragón, steak a la pimienta con salsa al coñac, truchas al *court-bouillon*, *panaché* de camarones salsa curry, camarón gigante en mantequilla de ajo, *steak* de jamón hawaiana, brocheta de higaditos de pollo con salsa diabla, la fuente de mariscos "eterna juventud"...

Incluimos en este capítulo, dos recetas clásicas, de origen mexicano que han alcanzado renombre internacional.

CARNE ASADA A LA TAMPIQUEÑA, por *José Inés Loredo*

A base de carne vacuna, criada con pasturas de la Huasteca, se prepara el solomillo en trozos de unos 250 gramos y se coloca sobre una tabla para ejecutar el corte, que se efectúa con un cuchillo filetero empezando por la parte baja, y de derecha a izquierda, como si fueran desenrollando, de manera de obtener una tira o filete de unos 30 centímetros de largo por 8 centímetros de ancho y uno de grueso, y se le da una ligera aplanada.

Se sazona por ambos lados con sal, pimienta y jugo de naranja agria o de limón, y se pone sobre la plancha, previamente aceitada ésta, a fuego moderado, y se asa un minuto por cada lado, pasando a ocupar el centro del platón.

Previamente se prepara, como guarnición, lo siguiente: 2 o 3 tortillas fritas en aceite y enchiladas, o sea, bañadas con una salda de chile verde y tomatillo verde de bolsa, frita con un poco de ajo, sal y pimienta, agregándole un poco de caldo, dobladas por la mitad y espolvoreadas con queso fresco blanco desmoronado y cebolla fileteada.

Un chile poblano, asado a la plancha, volteándolo para que no se queme, el cual se despelleja con un trapo húmedo; se abre y se le quitan las semillas, se corta en 5 rajas, a lo largo, y se fríen con cebolla, ajo y hierbas de olor.

Una rebanada rectangular de queso fresco blanco, asado a la plancha.

Todo esto se coloca alrededor de un platón caliente, antes de poner en su centro la carne asada, que ha de servirse inmediatamente que salga de la plancha.

Aparte, y en cazuelita de barro, una ración de frijoles negros de la olla, o refritos, y unas tortillas de maíz del comal a la mesa.

ENSALADA CÉSAR, por *Alex Cardini Sr.*

Tipo de ensalada italiana, creada en México, como reminiscencia de su patria, por este experto de la gastronomía, que tanta fama internacional ha alcanzado. La receta y ejecución es como sigue:

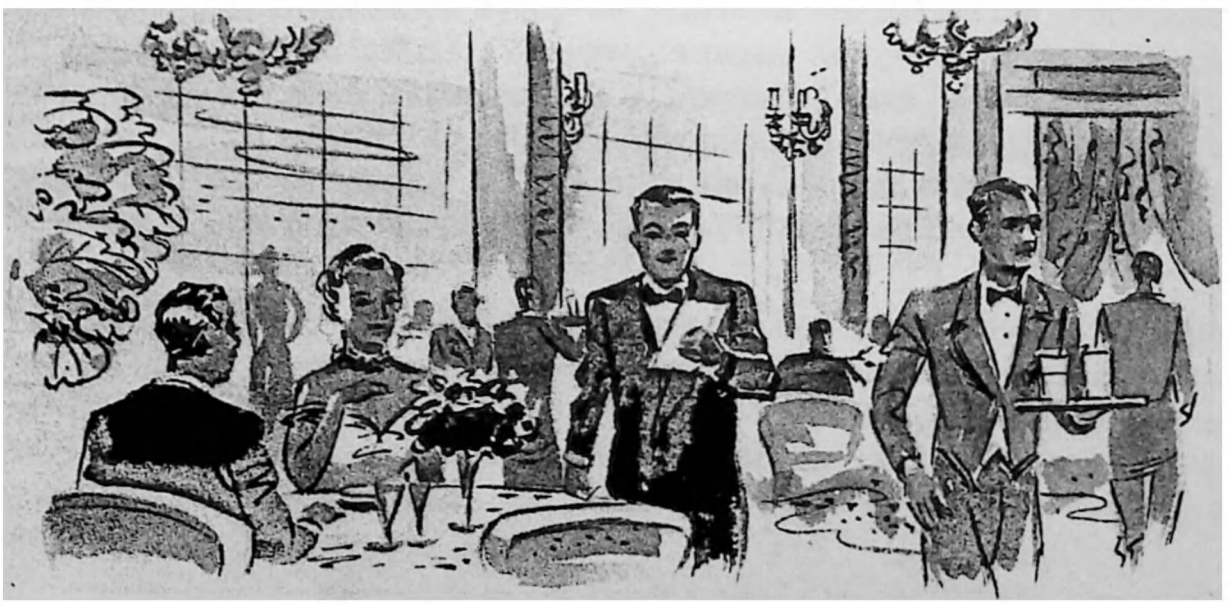
Se toma una lechuguita romana y después de bien lavada y seca se corta en pequeños trozos y se coloca en una ensaladera de madera, se le añade una poca de sal fina y pimienta negra en grano, molida al mo-

mento, aceite fino de oliva y queso parmesano, rallado al instante.

Aparte, se preparan unos crostones de pan, frotando las rebanadas con ajo y pasta de anchoas; se echan en la ensaladera junto con un huevo cocido (un minuto), una cucharadita de salsa inglesa y el jugo de un limón, mezclando bien la composición.

Esta ración es por unidad.

Sin duda alguna, en México se come bien, y de lo mejor.



CAPITULO 44

Algunos actos trascendentales

• Comidas y fiestas memorables. • La mesa en actos y eventos históricos. • Banquetes y recepciones presidenciales. • La gastronomía en congresos, convenciones y juegos deportivos.

SE RECUERDAN, como importantes, el banquete ofrecido al pueblo, con motivo de las Fiestas Patrias, en el año 1856 por el entonces Presidente, general don Ignacio Comonfort. El servido en la Alameda el día siguiente de la entrada en la capital del licenciado don Benito Juárez, para asumir sus funciones como Presidente de la República. El celebrado por el Presidente don Porfirio Díaz, en 1910, con motivo de las fiestas del Centenario de la independencia patria. También, aunque de triste recuerdo, la comida efectuada en el restaurante La Bombilla, para la reelección a la Presidencia del general don Alvaro Obregón, en 1928, en que perdió la vida. En 1945 se efectuó un banquete de diez mil comensales, en los terrenos de polo del Casino Militar de Chapultepec, en honor del entonces Presidente don Manuel Avila Camacho.

En el año 1935 se celebró una Convención del Rotary Club Internacional, en la que se señalaron 95 restaurantes de la localidad, para efectuar el servicio de alimentos. Para facilitar la comodidad de los asistentes se hizo una clasificación de acuerdo con la proximidad de los respectivos hoteles donde se alojaban. El precio del cubierto oscilaba de uno a dos pesos.

En marzo de 1955 tuvieron lugar los II Juegos Deportivos Panamericanos, en la Ciudad Universitaria, con asistencia de 2,200 invitados,

entre atletas, médicos, entrenadores y delegados, habiéndoseles servido los menús dietéticos y especiales marcados por el Comité de Alimentación.

En el mismo año se efectuó la VIII Asamblea Mundial de Salud, en la que más de 1,000 doctores, procedentes de todas las partes del mundo, gozaron de los placeres de nuestra vasta comida, que experimentaron, sin que se produjera entre ellos ningún estrago intestinal.

Otro hecho muy importante para el crédito de la cocina en México se evidenció en octubre de 1949, con motivo de la celebración en nuestra capital de la XIX Convención Anual de la A.S.T.A. (American Society of Travel Agents), en la que nos honraron con su visita 480 socios activos y 1,230 delegados y aliados, en honor de los cuales efectuaron varios actos amistosos y folklóricos.

La culminación de ellos fue el magnífico buffet que se les brindó en las terrazas del Castillo de Chapultepec, en un admirable mediodía refulgente en el azul nítido del cielo, amén del suave clima con que Dios nos favoreció, para destacarnos como país turístico.

Echando un vistazo sobre las mesas se veía: gazpacho a la andaluza, consommé de ave, banderillas especiales, quenefas de pescado, medias noches de foie gras, buñuelos de chorizo, bocas de camarones, varios aspics de legumbres, papas chips, huevos fríos Mimosa, fritura de pescado, langosta parisien, filetes de sol Orly, abulón vinagreta, pirámide de langostinos mahonesa, Bellavista de huachinango, pavo trufado, croquetas de ave, pechugas *chaud froid*, pechugas Villerrov, pichones en escabeche, *canard a l'orange*, musa de jamón, palpitón de lomo, pierna de ternera asada, silla de ternera Orloff, *roastbeef* a la Inglesa, y como postres: flan de caramelo, crema toledana, piña al kirsh, delicias de hojaldre, banda de manzana y lionesas.

Como bebidas: whiskies, vinos y refrescos.

La nota máxima del acto la dio el monumental pastel *Mapa Mundi*, que constaba de una gran base de la que se elevaban unos pilares, especie de columnas de Hércules, que soportaban una gran esfera terráquea, con sus continentes, todo hecho con pastelería y caramelado, en ricos colores. Magnífica fue la impresión que causó a nuestros invitados y acompañantes, y nadie se atrevía a que tal obra se deshiciese, surgiendo la espontánea indicación de los directivos norteamericanos del A.S.T.A., para que fuese ofrendado al entonces Presidente de la República, don Miguel Alemán.

De mayor relieve e importancia fue la XXXIII Convención A.S.T.A., celebrada por segunda vez en México, catorce años después, en la que, durante los días 20 a 26 de octubre de 1963, concurrieron 2,472, entre

socios e invitados. Se desarrollaron varios actos gastronómicos que llegaron a su cima en una impresionante cena de clausura que se celebró en el bello patio del edificio colonial del Colegio de las Vizcaínas, que llenó de gloria a sus organizadores y colaboradores, y en donde la excelente minuta y el magnífico servicio fueron ejecutados bajo la dirección de Dalmau Costa.

Para este importante evento en pro del futuro turístico de México, apareció la primera edición en inglés del libro titulado *Eating in Mexico*, del que soy autor, correspondiente al que publico ahora en español bajo el epígrafe *de Historia de la Comida en México*, que tiene el lector en sus manos.

Para celebrar el Décimo Aniversario de la fundación de la Asociación Mexicana de Restaurantes, se efectuó la noche del 15 de abril de 1958, en el restaurante *Ambassadeurs*, una gran cena bajo el siguiente menú, con sus vinos:

Hígado de Estrasburgo
(Amontillado Carta Blanca)

●

Sopa de pescado Hong Kong
(Mersault 1945)

●

Fondos de alcachofa a la "Tante Marie"
(Chablis 1947)

●

Filete de lenguado a la "Normanda"
(Steinwein 1952)

●

Salmis de Faisán
Buñuelos de manzana y maíz
(Chateau Calon-Ségur 1945)

●

Fresas Primavera
(Dry Monopole Heidsieck)

●

"Petits Fours"
Licores, café, cognac
y aguardientes.

Con motivo de la celebración de la noche del 15 de septiembre, fecha del Grito de la Independencia Patria, se sirvió a los ciudadanos de uno de los Estados de la República, Michoacán, la siguiente lista de bocadillos que recordamos, como nuestra de la variedad creativa de la coquinaria mexicana.

Filetes de pescado *Perlain*, medallitas de huachinango a la mayonesa, bocadillos de mariscos empanizados, empanadas rellenas de marisco, jamón *glacé* enrollado relleno de queso xalapeño, camarones en escabeche, boquerones rebozados, salchichón ahumado, mortadela con *pickles*, gelatina de pavo en fiambre, queso de cerdo con gelatina tricolor, manitas de ternera a la vinagreta, filetes de res trufados, carnitas de cerdo a la moreliana, lomitos de cerdo con relleno a la mexicana, pierna de cerdo adobada al horno, *vol-au-vent* con salpicón, chalupitas poblanas, tostaditas de pollo a la michoacana, sopes jaliscienses con chorizo, quesadillas de sesos, tacos enrollados tampiqueños, tamalitos de pollo y cerdo; chiles xalapeños en rajas, aceitunas, rabanitos, cebollitas, pepinillos, manjares de la típica cocina michoacana, frijoles bayos al horno estillo Sonora, primavera de legumbres con salsa de mostaza, aspic de frutas mixtas, surtido de frutas de estación, revoltijo de "delicias" y pastas secas, pasteles grandes decorados...

Entresacamos de la Colección de Cartas de Restaurantes de México del año 1960, una que, además de su servicio general, contenía una sección internacional que comprendía el *steak* pimienta "Tour d'Argent", de Francia; el *porterhouse*, de Estados Unidos; la *pizzaiola* a la genovesa, de Italia; el *curry* de pollo en coco, de India; el pescado en escabeche "Palacio Real", de España; el *chop suey* estilo Catay de Shangai, de China: el *ragout de paprika*, de Hungría; el *sukiyaki yamaguchi*, del Japón; el *yapingacho* de Quito, Ecuador; el churrasco a la criolla, de Argentina; los camarones a la bahiana, de Brasil; el *steak* del pobre, de Chile, y los *tournedós* con queso *fondue*, de Suiza.

Todo ello en una misma carta, en un mismo restaurante, y en un mismo día; ¡fantasía digna de admiración!

Bajo el título de "Por qué una Posada en Septiembre" se efectuó en el citado mes del año de 1961, en el *Mesón de Caballo Bayo*, en un acto nocturno una reproducción de tan tradicional y genuina festividad, con motivo de la convención que celebraron 300 participantes de la Society of American Travel Writers, a fin de que conocieran algo de lo de mayor originalidad y consistencia de nuestro costumbrismo.

Se trataba de efectuar una "posada", la feliz fusión de costumbres paganas y católicas, que convirtió la idolatría por el dios azteca de la guerra, en adoración a Cristo.

Dicho evento impresionó grandemente a los convencionistas, pues el ritual de la fiesta, la decoración en general, los bocadillos y dulces en las mesas, adornadas en completa caracterización, los peregrinos, procesiones, letanías y el nacimiento, se ejecutaron sin pérdida de detalle, y las artísticas ventrudas piñatas se rompieron con alborozo. Un folleto publicado en inglés, descriptivo del origen del acto, con la letra y música de los cánticos, y una completa relación de los manjares, fue muy apreciado.

Dos banquetes históricos lo son, la comida ofrecida el 29 de abril de 1962 por el entonces Presidente de la República, licenciado Adolfo López Mateos y esposa, en honor del señor Presidente de los Estados Unidos de Norteamérica, John F. Kennedy y señora, en su visita oficial a nuestro país, celebrada en los salones de Palacio Nacional, y estuvo integrada por:

Caviar	
Consommé a la Madrilène	
Huachinango a la Veracruzana	*Mersault 1959*
Tournedós Rossini	
Pommes Dauphine	*Chambertin 1957*
Mamey glacé	*Dom Perignon 1953*
Express	

El servicio comprendió 400 comensales.

Fue correspondido por los esposos Kennedy, con un *Luncheon*, al día siguiente, en el comedor del Hotel María Isabel, y constaba de:

Salmón Ahumado con alcaparras	
Consommé au moëlle	*Blanco Verdizo*
Filete de lenguado de Dover Imperial	*Almaden*
Mignonette de ternera Excélsior	
Pommés soufflées	
Corazones de alcachofa	*Pinot Noir*
Meringue glacé con fresas	*Piper Heidsieck 1955*
Express	

Se sirvieron 600 cubiertos.

Otros actos, en los que la gastronomía tomó mucha intervención, fueron la VI Asamblea General del Instituto Panamericano de Geografía

e Historia, y el IV Congreso Interamericano de Turismo del Circuito del Golfo y del Caribe.

Sería pesado continuar relatando la gran cantidad de hechos de esta naturaleza, que por la visita de grandes personajes o por convenciones, se han celebrado, en los que nuestra cocina ha tomado principal parte con resultados completamente airosos.

Para cerrar el capítulo, referiremos los banquetes servidos durante el VII Congreso Mundial del Petróleo, celebrado en la capital, al que asistieron delegados de 85 países.

El primero consistió en un *buffet* servido por Nacional Hotelera, el domingo 2 de abril de 1968, en el gran vestíbulo del Museo Nacional de Antropoogía e Historia, para 5,000 invitados, que consistió en: medallones de langosta Parisien, festival de frutas tropicales, lechones rellenos al horno, huachinangos gigantes Bellavista, jamones de Virginia aderezados con durazno y piña, piernas de cerdo en su jugo, pavos americanos con salsa *cranberry*, huevos rellenos Rosita, suprema de pollo *Janette*, camarones gigantes a *la Parisienne*, *roastbeef* a la inglesa, ensalada rusa, col a la vinagreta, surtido de pasteles, y café *demi-tasse*.

Las mesas estaban adornadas con figuras alusivas y torres petroleras hechas de hielo. El servicio de bar, era abierto, sin límite, y se consumieron 1,200 botellas de whisky, 240 de tequila, 340 de coñac y 250 de vermouth, ginebra y vodka.

En la noche del 4 de abril, servido en el Paseo de las Fuentes, alrededor del Lago Mayor del nuevo bosque de Chapultepec, se efectuó un segundo *buffet*, para el mismo número de personas, el que fue confeccionado por el trío de establecimientos de Dalmau Costa, ya citados.

El menú estaba compuesto de: salmón de Alaska ahumado, langosta *Parisienne*, huachinango Bellavista, camarones a la mexicana, langostinos en cascada, calamares en su tinta, faisán relleno Imperial, pavo al horno, pechugas de pollo en mole verde, pastel de Estrasburgo, timbal de fiambres, *paupietton* de lomo relleno, jamón de Virginia a la hawaiana, budín azteca, *roastbeef* a la *gelé*, *aiguillettes* de pato Montmorency, corazón de palmito con salsa Royal, espárragos frescos vinagreta, ensalada rusa, arroz a la mexicana, frijoles refritos con totopos, pasteles conmemorativos, frutas frescas, dulces de Celaya, y café. Como bebidas, aperitivos, whiskies y vinos del país.

La cena de clausura para 2,500 personas tuvo verificativo el día 8, dando brillante fin al Congreso, y fue ejecutada también por Dalmau Costa, en el hermoso Patio Colonial de las Vizcaínas, que sirvió de bellísimo escenario.

El menú fue el siguiente:

Crema *Saint Germain* a la menta
Langosta *Belle Vue*
Coq au Vin
Babá al ron
Café.

Vino rosado mexicano Terrasola; Cognac Rémy Martin, V.S.O.P.; anís y otros licores.

Estos y otros muchos actos en que la comida ha sido el principal acontecimiento, revelan que la mesa es la más elocuente muestra de nuestra proverbial hospitalidad.

CAPITULO 45

Literatura gastronómica

• Libros famosos de historia y cocina hasta el Siglo XX. • Herbario Azteca. • Crónica de la Nueva España. • Plantas comestibles de los antiguos mexicanos. • Nuevas Grandezas Mexicanas.

ES DIGNO de reconocimiento el interés con que algunos cronistas, eruditos, profesionales e historiadores, han abordado nuestro tema, tanto en capítulos o pasajes de sus obras, o en escritos aislados, si bien este acervo está un poco distante de lo que merece la variedad, originalidad y riqueza de nuestra mantenencia.

Amén de las citas de los cronistas que acompañaron a los primeros pobladores, y de los autores autóctonos que les siguieron en describir y comentar acerca de los alimentos y comidas, es digno de amplia consideración por su importancia histórica y su valor, el Herbario Azteca, titulado: *Libellus de Medicinalibus Indorum Herbis*, publicado en 1552 y escrito en texto náhuatl por el indio Martín de la Cruz, y que fue vertido al latín, para su difusión internacional, por el xochimilca Juan Badiano, comprendiendo la descripción de una gran cantidad de hierbas nutritivas y odorantes empleadas en la cocina, entre cientos de otras de uso médico. El original de esta obra, ilustrado con estampas a color de las plantas y flores, fue enviado al emperador Carlos V, pero estuvo perdida hasta 1931 que apareció en la Biblioteca del Vaticano. Se han hecho tres ediciones en inglés. La primera revisión en español la hizo en 1964 el Instituto Mexicano del Seguro Social.

El historiador español, Gonzalo Fernández de Oviedo, fue el autor del interesante libro *"Sumario de la Natural Historia de las Indias"*, escrito en 1526.

El primer libro con referencias gastronómicas publicado en México, y en la América, apareció en 1539, titulado *"Doctrina Cristiana en Lengua Mejicana y Castellana"*. Allí se hablaba de los ayunos, y de la manera de comer de los hombres de la época.

En 1577 apareció la monumental obra sobre la fauna y flora mexicana, titulada *De historia placetarum Novae Hispanise*, comprendida en 35 tomos: 24 de texto y 11 de ilustraciones, original del doctor Francisco Hernández, naturalista español, médico de Felipe II, quien lo envió a México exclusivamente a ese fin, y vivió 4 años en estas tierras. De esta obra se hizo un compendio, editado en México, en 1615.

Muy curiosas son las descripciones del aventurero irlandés Thomas Gage, pintoresco fraile, tragón y libertino, que llegó a México en 1627, oculto en un tonel, para burlar la prohibición de entrada de extranjeros, quien en una crónica de viajes incluyó una relación del tipo y particularidades de la comida de aquellos tiempos.

Francisco Cervantes de Salazar, catedrático de Osuna (España) llegado en 1553 y que murió aquí siendo canónigo de la Catedral, dejó en su libro *Crónica de la Nueva España*, datos precisos y preciosos del yantar del mexicano. José de Acosta, cosmógrafo e historiador jesuita, en su *Historia Natural y Moral de las Indias*, aparecida en 1590, habla de la típica cocina. Francisco Javier Clavijero, jesuita nacido en Veracruz en 1731, quien en 1780 escribió en Boloña (Italia) una *Historia Antigua de México*, recopila fielmente observadas, las costumbres alimentarias de los mexicanos de aquella época.

Bernardo de Balbuena, español de Valdepeñas, ordenado clérigo en México en 1592, publicó en 1604 su obra *Grandeza Mexicana*, la cual contiene una amplia descripción de la riqueza de los mercados, de lo que hemos dejado constancia en capítulo anterior.

Posteriormente, el padre jesuita guatemalteco, Rafael Landívar, quien vivió en Tepotzotlán y murió en Boloña en 1793 y que fue expulsado como todos los miembros de la compañía, de las colonias españolas, dejó escrito su poema Rusticatio Mexicana, en versos de inspiración virgiliana, entre los que sobresalen los motivos de la fauna y flora alimentaria. Enrico Martínez, ingeniero y cosmógrafo del siglo XVIII, publicó *Repertorio de las Tierras e Historia Natural de la Nueva España*, sobre la cría de ganado, labores de campo, huertos y jardines.

El barón Alejandro de Humboldt, naturalista alemán, que en 1802 visitó México, procedente de otros países sureños del Continente, investigó y divulgó mucho de nuestros productos agrícolas, y los resultados de sus exploraciones están contenidos en su obra *Viaje a las Regiones Equinocciales del Nuevo Mundo*, que consta de 30 tomos.

La Marquesa de Calderón de la Barca, de la que ya hemos hablado, en sus cartas de *La Vida en México*, además del elogio de los platillos autóctonos, relata nuestro costumbrismo a través de los pregones ambulantes y sus melodiosas cantinelas.

En el tono primero de la obra *México a través de los siglos*, Vicente Riva Palacio, trata ampliamente de las comidas de Moctezuma.

Guillermo Prieto, poeta nuestro, que vivió durante casi todo el siglo XIX, autor de romances, historias y costumbres, recopila en un tomo de sus obras titulado *Memorias de mis tiempos*, en bellos párrafos y gran galanura, el tema de la pitanza.

Agapito Fortecilla en 1861 escribió un breve tratado sobre el cultivo y beneficio de la vainilla. Experto cultivador, introdujo novedades en el cultivo en Papantla durante los años 1856-58. La vainilla llegó a sus más grandes índices de exportación a fines del siglo XIX.

Antonio Vanegas Arroyo editor de Puebla, que vino a México en 1867, publicó a fines del siglo XIX, e ilustrados por el gran dibujante folklórico José Guadalupe Posada, varios cuadernos titulados *La Cocina de bolsillo*.

Narciso Bassols, catalán, autor de *"La Cocinera Poblana"*, (primera edición, 1872) cedió los derechos de edición a Editorial Herrero de Madrid, la que hizo una reedición en 1921. El autor fue padre del destacado político y economista mexicano Narciso Bassols.

Otros varios escritores que entre sus obras hicieron alguna descripción de costumbrismo y temas gastronómicos, fueron Francisco Ximénez (1615); Antonio García Cubas, en *El libro de mis recuerdos*; Adalberto A. Esteva, en *México Pintoresco*; José Ma. Marroquí, en *La Ciudad de México*; Joaquín García Icazbalceta, en *México en 1554*, y en la Colección de *Documentos para la Historia de México* de 1858 a 1866; en *Noticias de México* (1880) de Francisco Sedano; *Historia de México*, del historiador mexicano, jesuita Andrés Cavo; Carlos Ma. Bustamante en *Los 3 siglos de México durante el Gobierno Español*; Manuel Urbina en su libro *Plantas comestibles de los antiguos mexicanos*; Gabriel V. Alcocer en su *Catálogo de las frutas comestibles mexicanas...*

Luis González Obregón, ilustre cronista de nuestras tradiciones y leyendas, que vivió de 1865 a 1947, en su obra *México Viejo*, que comprende

el período colonial de 1521 a 1821, dedica unos capítulos a la descripción de los primeros mesones y de sus hábitos en la comida, muchos de cuyos datos han sido comprendidos en nuestro capítulo correspondiente a tales establecimientos de acogimiento y mantenencia.

Alfonso Reyes (1889-1959) conspicuo filósofo y fecundo escritor, conocido universalmente, y que tanto prestigio ha dado a las letras mexicanas, que fue además un gran gourmet y prestó gran atención a los placeres de la mesa, nos halagó con su Minuta, juego poético en torno a una cena, y un tomo titulado *Memorias de Cocina y Bodega*, aparecido en 1953, que contiene una magnífica descripción de sus viajes y experiencias como gastrónomo.

Otro libro curioso, aparecido en 1927, es el titulado *Mesones y Ventas de la Nueva España*, escrito por Lucas de Palacio, pionero de la hotelería organizada de México, quien publicó además varios trabajos sobre sus temas gastronómicos, entre ellos el *Origen del Cocktail*, que por su erudición, hemos incluido en esta obra.

Agustín Aragón Leiva (1903-1962) inquieto intelectual, dotado de un gran espíritu de mexicanidad y amplio criterio universal, escribió en 1962, un *Diccionario de Cocina*, que apareció publicado por entregas como suplemento del diario *Novedades*, y que integraban dos tomos encuadernados, comprendiendo, además del carácter general del tema, los productos mexicanos y sus platillos autóctonos. Sobre los cimientos de la biblioteca Aragón, que recibiera de su padre, el ilustre ingeniero del mismo nombre, estableció un Centro de Conferencias, Estudios y Prácticas coquinarias, habiendo realizado infinidad de actos en los que puso de relieve las particularidades de la gastronomía y la bromatología. Su entusiasmo por estas asignaturas era contagioso y su carácter estaba impregnado de esa aureola de satisfacción que tiene la buena comida. Organizó varias cenas gastronómicas de gran originalidad, como el Banquete de las Flores, todo él ejecutado a base de vegetales de flor, el Rosario de 6 Cenas en la Fonda de Santa Anita, el Día del Anciano, el de los Inventores, el del Circuito Turístico del Golfo y del Caribe, el de la Risa, los de las Carreras de Meseros en varios Estados, y los ofrendados a varias personalidades. Escribió para varios diarios y revistas, y fue colaborador, por mucho tiempo, del diario *Ovaciones*, en una sección amena y pintoresca titulada "El Pan de cada Día". Fue un panegirista del Padre Alzate, Juan Badiano, Sor Juana Inés de la Cruz y Sebastián de Aparicio, considerándosele como un sincero y apasionado indigenista, y cantor de la dalia y la *cuetlaxochitl*, a las que dedicó sendos poemas musicales, que ejecutaba al piano y órgano. Fue un hombre romántico,

bohemio y desinteresado, del que ojalá se pudieran recopilar sus artículos, trabajos, y recetas, como aportación interesante a la cultura culinaria mexicana.

Otra obra, muy digna de citarse, es la publicada en 1948 por el doctor Alfredo Ramos Espinosa, titulada *Semblanza Mexicana*, hecha con mucha desenvoltura y gracejo, muy de la tierra, en donde el costumbrismo coquinario queda magníficamente plasmado.

En el año 1952, editado por el Fondo de Cultura Económica, bajo los auspicios de la Nacional Financiera, aparece el tomo titulado *La Pesca*, de Alejandro Quesada, describiendo la riqueza de nuestros litorales, sus recursos económicos y la enumeración de las especies marinas comestibles, deportivas o industriales, que evidencía la importancia de este renglón de la alimentación, que afortunadamente va despertando de su letargo.

Hay que resaltar, como muy importante y erudito, el substancial libro de don Mariano Cárcer y Dieslier, editado en 1953, sobre la *Historia de la Transculturación Indioespañola*, que trata de todos los productos y alimentos que se intercambiaron mexicas y españoles y de los que se llevaron a otras cocinas del mundo.

El Doctor José Quintín Olascoaga, jefe de varios departamentos oficiales en la rama de la dietética, ha recopilado, en 5 tomos, su entusiasta e inteligente labor educativa, asimismo una *Tabla de valores nutritivos* que en su totalidad comprende los problemas de la alimentación normal, la de enfermos, la bromatología y las técnicas de cocina y formularios, además de su vasta colaboración en periódicos y revistas. Fue director de la Escuela de Dietética del Hospital Colonia.

También es muy honorable de ser recordado y recomendado para los investigadores de nuestra alimentación, el tomo segundo de la obra de don Alfonso de Rosenzweig, titulada *Mexicanidad de México*, publicada en 1957 por la editorial The Dolphin Book Co. Ltd., de Oxford, Inglaterra, conteniendo amplia ilustración sobre nuestra fauna y flora.

En el mismo año, editado por la Asociación Mexicana de Restaurantes, se publicó en idioma inglés, bajo el título de *México Gourmet*, un folleto ilustrado, traducción del original del mismo nombre, escrito por el autor de este libro, describiendo las particularidades de la cocina autóctona con respecto al turismo. En 1959 fue reproducido por la Compañía Mexicana de Aviación, con fines de propaganda.

El ingeniero don Luis Ascué Mancera, publicó en 1962 un curioso libro sobre la importancia alimenticia y placentera de algunos de nuestros

principales productos, titulado *México en la Cultura Universal*, conteniendo las aportaciones e influencia indígena de los mismos.

En octubre de 1963, con motivo de la celebración en la Capital de la XXXIII Convención Anual de ASTA (American Society of Travel Agents) de EE.UU., apareció, en un volumen de 304 páginas. *Eating in Mexico*, anticipo de la presente obra *Historia de la Comida en México*, que fue distribuido a 3,000 agentes de viajes que nos visitaron, y ampliamente difundido en la misma cantidad entre universidades, bibliotecas y centros culturales del vecino país, cuerpo diplomático mexicano, corresponsales de prensa extranjera, y organismos vinculados con la importante fuente de riqueza y cordialidad que es el turismo.

Interesantes los textos dedicados a la alimentación, del escritor licenciado Heriberto García Rivas, y especialmente los contenidos en su vasta obra, en dos tomos, titulada *Aportaciones de México al Mundo*.

Muy destacadas las crónicas y citas del que fuera eximio Cronista de la Ciudad y modelo de pulcritud idiomática, don Artemio de Valle Arizpe (1888-1961) escritor copioso de literatura tradicional, histórica y romántica, quien prestó a nuestro tema de la manducatoria gran preferencia, con narraciones y detalles muy significativos y amenos, tanto en sus varias obras como en sus escritos.

Don Rafael Heliodoro Valle, diplomático nicaragüense, quien pasó la mayor parte de su vida en México, se identificó con lo nuestro y dejó entre sus artículos de gastronomía una *Historia del Vino en México* de gran erudición.

El distinguido y prolífico escritor y conferencista Salvador Novo, lleno de inquietudes por los varios aspectos de las bellas artes y de la literatura, de quien hemos hecho anterior mención, ha dedicado sabrosísimos artículos y labor efectiva a la gastronomía, en el marco de su destacada cultura. De su libro *Nueva Grandeza Mexicana* (1956) parangoneando a Bernardo de Balbuena recomendamos, para nuestro objeto, el capítulo segundo, ágil y ameno, acerca de los restaurantes de México de su tiempo, y para colmar sus méritos publicó en 1968, su bello libro *Cocina Mexicana o Historia Gastronómica de la Ciudad de México*, escrito con mucha enjundia y galanura, y que le acreditó como Cronista de la Ciudad que fue.

El doctor Manuel Bartolomé Trens, autor de más de 20 libros mexicanos, y director que fue del Archivo General de la Nación, dejó publicado en uno de los cuadernos del Boletín de dicha Institución, un curioso informe titulado *Coquinaria, Yantares y Bebidas Mexicanas* muy sugestivo:

otro folleto fue *La Ofrenda Alimenticia a la Memoria de los Muertos entre Nuestros Indígenas.*

Merecedores de atención con los excelentes cuadernos de la revista *Artes de México,* editados e ilustrados con pulcritud, algunos de los cuales, bajo los títulos de *Mercaderes, El Maíz, Arte Popular Mexicano, Bodegones Mexicanos* y *Cocina Mexicana,* son notabes monografías relacionadas con nuestro tema.

Entre la gran cantidad de folletería turística publicada por Petróleos Mexicanos, bajo la dirección de Alfonso Villaseñor, se destacan los referentes a caza, pesca, balnearios, artes manuales y cocina.

Muy importante y bien ejecutado, es el *Atlas Pesquero Nacional,* que publicara en 1965 la Comisión Nacional Consultiva de Pesca, bajo la dirección del experto ictiólogo Tonatiuh Gutiérrez, y el de 1976 de la Comisión Nacional de Pesca.

A fines de 1967, la Editorial Anáhuac, publicó un compendio de la obra *El Anfitrión,* de la que soy autor, en un tomo de 31 × 24 cms., bajo el título de *La Buena Comida,* ilustrado a todo color, que obsequió el diario *Excélsior* a sus suscriptores.

El escritor José Fuentes Mares publicó en 1978 con el sello de la editorial Joaquín Mortiz su interesante libro *Nueva guía de descarriados,* un delicioso tratado sobre sus experiencias de gastrónomo.

El periodista y comentarista de la televisión Roberto Ayala, publica a fines de 1980 los primeros cuatro libros del *Almanaque de los gastrónomos,* serie proyectada de 10 volúmenes, siendo los títulos de los ya aparecidos, *El pregonero del vino, las noches poéticas de Lúculo, Las cartas sobre la mesa* —una recopilación de sus artículos semanales aparecidos en la revista Tele-Guía— y *Sopa y copa,* un anecdotario sobre los genios de la humanidad en la mesa y en la taberna.

Por segundo año aparece en 1979, *Comer como Dios manda,* un volumen de 240 páginas del que es autor el periodista Jorge De Angeli; es una guía bilingüe de los restaurantes de México que incluye además, la receta estelar del chef de cada uno de los establecimientos seleccionados.

El doctor Manuel Carrera Stampa, catedrático de la Universidad de México ha hecho también una vigorosa exposición, en sus artículos en el periódico *Excelsior,* de nuestro tesoro culinario autóctono... Y tantos otros, que bien podemos afirmar que la curiosidad e interés por nuestra cocina, productos y costumbrismos es cada día más considerable.

No estaría completo este capítulo si dejaramos de consignar que la actividad gastronómica en la prensa mexicana tiene magníficas muestras de ese interés de los lectores por estos menesteres. Semanariamente aparecen interesantes secciones como *El rincón de Gastrófilus* seudónimo de Luis Marcet, en *Excelsior*; *Las cartas sobre la mesa* de Roberto Ayala en *Tele Guía* y *La Buena Mesa*, en *Novedades*, firmada por Jorge De Angeli. También valiosos artículos salidos de las plumas de Ana Cecilia Treviño *Bambi*, Raquel Díaz de León, Mariano Dueñas, Luis Vega y Monroy, Arrigo Coén Anitúa, el ingeniero Guzmán Peredo, Rubén Villegas, y el mismo José Fuentes Mares en *Siempre*. Y también revistas de la importancia de *Claudia y Buenhogar* que hacen ediciones especiales sobre vinos y gastronomía por lo menos una vez al año.

CAPITULO 46

Recetarios

• Recetarios famosos. • Títulos y autores. • Repostería, pastelería y nevería. • El Cocinero Mexicano. • La Cocinera Poblana.

EN UN principio, las cosas de la manducatoria atravesaron un período inestable, hasta que fueron vencidas las primordiales preocupaciones por amoldar los productos de la tierra con los traídos por los españoles, si bien persistían con ligeras modificaciones los conocimientos y rutinas que poseían ambos pueblos. En general, en aquellos tiempos, la mayoría de las gentes consideraban el acto de comer como ordinario o simple placer material capaz de embrutecer el ánimo, por lo qué no se le prestaba la atención debida, y fueron pocas, con la excepción de las religiosas en los conventos, quienes trataban de obtener o recopilar sus experiencias y genialidades en apuntes y recetarios.

No obstante, en poder de algunos particulares, hay algunas libretas que contienen las varias prácticas de solícitas amas de casa, que se guardan como joyas de recuerdo familiar.

En nuestros días, modificando el rancio concepto acerca de esta imprescindible necesidad, como exigencia natural y regulada, está considerada en atinada justicia como acto grato, inteligente, delicado y distinguido, comprendido dentro de las reglas de la Ciencia y el Arte.

Estos nuevos conceptos se han reflejado en una gran producción de recetarios de cocina, conteniendo fórmulas mexicanas y otras generales e internacionales, los cuales integran una gran lista bibliográfica.

Entre los antiguos recetarios autóctonos, recordamos en su autenticidad, el *Libro de Cozina, en que se contienen muchas y especiales viandas*

que pueden con ellas las personas de gusto, desempeñar la más solemne función, fechado en Tehuacán a 10 de mayo del año del Señor de 1780. Dicho cuaderno contiene 179 recetas, algunas con denominaciones pintorescas, entre las clásicas de aquella época.

De hace un siglo, en Guadalajara: *Recetas Prácticas para la Señora de la Casa sobre Cocina, Repostería, Pastelería y Nevería, recopilados por algunas socias de la Conferencia de la Santísima Trinidad, para sostenimiento de su Hospital*, de cuyo cuaderno, escrito en diversas caligrafías, se obtenían copias previo pago, para el sostenimiento de la comunidad. Hay además un curioso *Libro de Recetas, de la provisoría de las religiosas Carmelitas Descalzas de Jesús, María y José*, fechado en Morelia el 15 de octubre de 1897.

Como fidedignos en la descripción de los productos y su transformación en yantares y condumios, se considera como el más importante *El Cocinero Mejicano*, cuya primera edición de 3,000 ejemplares es de 1831 y fue reeditado en 1872 bajo el título de *Nuevo Cocinero Mejicano*, en forma de diccionario, en tamaño de 15 × 24 cms., conteniendo 1,000 páginas, del cual existe un ejemplar en mi biblioteca.

En 1872, Narciso Bassols, de origen catalán, residente en Puebla, músico y muy amante de la cocina, publicó *La Cocinera Poblana*, conteniendo cerca de 2,000 recetas, con Tratado de Pastelería, Confitería y Medicina Doméstica, y "secretos para conservar la salud y prolongar la vida"; obra muy apreciada por sus varias ediciones.

En 1893, apareció un voluminoso tomo de 1525 páginas editado por Eduardo Rodríguez y Compañía, impresor de esta Ciudad, y estaba compuesto de la magnífica obra culinaria del gran chef francés Julio Gouffé, y de un apéndice de cocina mexicana, que colmó las delicias de los gastrónomos y cocineros de hace 85 años. Existe en mi colección gastronómica un ejemplar que me ofreció el dilecto amigo José Mayora, persona muy conocida en el ramo de la hotelería, restaurantería y turismo, con motivo de la coincidencia de la data de la aparición del libro, con la de mi nacimiento.

Importante, la vasta producción de recetarios y libros de práctica, así como la colección de los manjares clásicos de todos los Estados de la República, experimentados en su mayor parte por la autora, doña Josefina Velázquez de León, directora de una academia de cocina. Algo más de ¡ciento cincuenta tomos!, algunos en ediciones repetidas, muy interesantes para nuestro propósito de divulgación e interpretación de la cocina autóctona. De entre sus libros: *Cocina Mexicana de Abolengo* y *Mexican Cook Book for American Homes*, son muy exclusivos.

De los varios recetarios editados en México, merecen especial mención *La Cuchara de Plata*, traducido del italiano por Isabel de Palencia, con un apéndice de cocina mexicana de Faustino Vidal, y el libro *Nuestra Cocina*, esmerada publicación efectuada por el Comité de Damas Pro-Beneficencia Española, con fines caritativos, prologado por Agustín Aragón.

Hoy día, son muchos los recetarios de cocina editados en México, aunque los más se refieren a la cocina en general y pocos los particularizados exclusivamente a lo nuestro, además de los que nos llegan del extranjero, principalmente de EE.UU. y de Francia. Entre las ediciones mexicanas actuales son dignas de mención, las recetas de *El Cocinero Mexicano*, que datan de más de 50 años y que aparecen mensualmente dentro de la revista *Selecciones Gastronómicas*, y las recetas de cocina internacional y mexicana que se incluyen en la publicación anual *Comer como Dios manda.*

Las llamadas revistas del hogar y los suplementos dominicales de algunos diarios, introducen secciones especializadas de cocina, todo lo cual viene en afirmación de que, las preocupaciones por el buen comer en nuestro país, se muestran activas.

CAPITULO 47

Publicaciones periódicas

• El periodismo en la gastronomía.• Revistas especializadas en materia de alimentación. • Títulos y temáticas.

LAS PRINCIPALES revistas especializadas en los asuntos de la alimentación, son relativamente recientes, y se reseñan como sigue:

Mancomunidad — Organo mensual del primer Sindicato Obrero de Empleados del Ramo, que al fundarse en 1909. se denominó "Sociedad Mutuo Cooperativa de Dependientes de Restaurantes y Cocineros", y a partir de 1915, "Unión de Empleados de Restaurantes, Cantinas Hoteles y Similares de México, D.F.". La Revista apareció en el año 1914 y con algunas alternativas se han continuado hasta nuestros días. Desde 1948 fui colaborador por espacio de 12 años.

El Gastrónomo — Semanario que durante el año 1928 llegó a publicar 25 cuadernos, dedicados a la buena mesa, bajo la dirección de A.L. Deverdum, destacado profesional del ramo.

El Campo — Revista fundada en mayo de 1924, por Enrique Palafox, que además de los problemas agrícolas y ganaderos, dedica varias páginas a una sección de bibliografía en pro de la cultura del campesino.

Gastronomía — Revista profesional creada por la "Federación Nacional Gastronómica", ya desaparecida.

Hoteles Mexicanos — Organo mensual de la Asociación Mexicana de Hoteles, A.C. publicado desde 1941 por los señores Lucas de Palacio

y Antonio Ruiz Galindo, el cual continúa apareciendo bajo la dirección del licenciado Rafael Rojas Loa; colaboró el autor de este libro con una sección titulada Gastronomía.

El Arte de Cocinar — Publicación Mensual educativa de divulgación de la cocina, dirigida por doña Josefina Velázquez de León, que se publicó en los años de 1943 a 1950.

Suma Gastronómica — Revista del "Buen Gusto" que apareció en noviembre de 1946, inspirada y dirigida por Enrique Gutmann, culto e inquieto, con un excelente cuadro de colaboradores y magnífica presentación, pero de efímera vida.

Tierra — Revista mensual, fundada en 1946, dedicada al fomento de la agricultura, ganadería, avicultura, apicultura y fruticultura, de mucho interés para el campesinado, tan necesitado de pláticas y orientaciones.

Asociación Nacional de Técnicos Gastronómicos — Bajo el lema "Por el mejoramiento del Arte Gastronómico", se fundó en enero de 1947, esta Asociación, que publicó una serie interesante de boletines de educación y divulgación, y una *Guía Técnica de Hoteles y Restaurantes*, libro de enseñanza práctica, aparecido en 1949, escrito por el destacado perito en la materia Adrián García Andreu, quien fue presidente de la misma.

Alimentos y Bebidas — Publicación de la Unión de Representantes e Importadores del gremio, que editó con buena presentación y contenido, sólo seis números.

Manteles Largos — 12 números de esta revista de divulgación popular dirigida por el autor de *El Libro de Oro del Barman*, Faustino Vidal, experto en alimentos y restaurantes, y que se publicó durante los años 1951 y 1952, conteniendo gran variedad de temas tendientes a la divulgación de la cocina en general.

Restaurante — En octubre de 1951, aparece esta publicación como órgano mensual de la "Asociación Mexicana de Restaurantes", que se había fundado en 1948. Dicha publicación estuvo dedicada a la formación y educación del personal del ramo gastronómico y considerada como la

única de su clase en todo el Continente Americano de habla hispana. Fueron notables colaboradores de la misma por muchos años, los maestros en la materia, Ramón Viñas Pou, Agustín Aragón Leiva y Faustino Vidal, quienes proporcionaron excelentes páginas a los lectores. Fue dirigida por el que esto escribe, y se dejó de publicar en mayo de 1973.

Dulcelandia — Publicación técnica profesional, de aparición mensual, dedicada a los industriales de la fabricación de dulces y chocolates, fundada en 1940 por José Herrera Ordaz, y continuada por su hijo José María Herrera Domínguez, muy notable en su contenido.

El Abarrote — Del ramo de comestibles y bebidas, fundada en mayo de 1949, por Aureliano Miguelez, periodista y conocedor de estos menesteres, quien tuvo grandes preocupaciones por la asignatura de la alimentación. A su fallecimiento, ocurrido en 1966, la continuó su hermano Félix, haciendo de ella una publicación muy satisfactoria, en defensa del comercio organizado de abarrotes.

Unión — Organo mensual de la "Unión Gremial de Propietarios de Cantinas", fundado en 1950, y desde 1955 de la "Confederación Nacional de Propietarios de Cantinas y Similares de la República"; dirigido en un principio por Alberto Jardí, quien impuso gran actividad a la entidad, sucedido hoy por su hermano Joaquín, de las mismas características.

Pan — La revista del ramo de la molinería y panadería, fundada y conducida por Antonio Bravo, con la que ha contribuido al desarrollo y prosperidad de esta importante y básica rama de la alimentación, y que viene publicando mensualmente desde noviembre de 1955.

México Vitivinícola — De la "Asociación Nacional de Vitivinicultores", fundada y dirigida por Alberto Jardí, desde septiembre de 1957; la publicación es bimensual y su contenido técnico e informativo es muestra del cariño que siente su director por esta progresiva industria nacional.

Servicio — Publicación bimensual que apareció en el año 1965, editada por Lucina Villarreal. Es una revista de carácter técnico, didáctico e informativo, dedicada a los directivos y ejecutivos de las industrias, Hotelera, Hospitalaria, Alimenticia y Turística, de buena presentación y contenido.

Mundo Gastronómico — Revista mensual, órgano oficial de la Asociación Mexicana de Barmen, A.C. Circula exclusivamente por suscripción entre los profesionales de la hotelería desde el año de 1972.

Restaurantes Mexicanos — Es el órgano oficial de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados, por lo que circula entre los miembros de esta industria desde hace tres años por medio de suscripciones.

Selecciones Gastronómicas — Revista mensual independiente que tiene como lema "Siglos de cultura gastronómica en pocas palabras". Fundada en 1978, circula al público en todo el continente y cuenta con el más selecto equipo de escritores mexicanos y extranjeros especializados en gastronomía y vinos. Está dirigida por Roberto Ayala.

Desde 1924, la revista mensual *Mexico Life*, bajo los cuidados del editor Howard S. Phillips, ha publicado muchos artículos, dedicados a nuestra cocina, al igual que la señora Bárbara Palmer, quien de 1958 a 1960 en sus cuadernos turísticos, bajo el epígrafe de "Neighborhood Shopper", destacaba una sección de gastronomía autóctona.

México Travel and Hotel News, publicado y dirigido por Adrián Félix, periodista especializado en dichas materias, ha dedicado espacio a los tópicos de la comida, y él, a su vez, es un gastrónomo práctico.

Además de este grupo, existen otras publicaciones que tratan de la comida, dirigidas al lector extranjero, con propósito de divulgación de nuestra cultura y tradición gastronómica, entre las que figuran: *This Week*, *Daily Bulletín*, *El Intercambio*, *The Gazer* y *Mexico this Month*.

Son dignas de celebrar, las preocupaciones que los editores de revistas especializadas ponen en mejorar y exaltar a los respectivos gremios, así como el interés, cada día creciente, de lectores ávidos de enseñanzas, para el mejor desempeño de sus labores.

CAPITULO 48

El arte en la comida

• Gastronomia y arte en códices y escritos prehispánicos. • La comida en la pintura colonial. • Diego Rivera y los murales del Palacio Nacional. • La expresión pictórica de los deleites báquicos y costumbristas.

LOS PRIMITIVOS habitantes nos legaron importantes obras de carácter idólatra y social, de lo cual existen elocuentes testimonios artísticos, muy a pesar de la gran destrucción y ocultación por los indígenas, ante el temor de sacrilegios por parte de los invasores; también de éstos para borrar vestigios paganos, y a la gran cantidad de piezas desaparecidas por depredaciones sufridas en el curso de la historia.

Con unas bellas artes desarrolladas y una gran realización de motivos religiosos, políticos y humanos, no dejaron de interpretar y perpetuizar deidades, costumbres y objetos referentes a la comida, por medio de esculturas cinceladas en piedra, algunas monstruosas, bajos relieves, labrados en amplias losas, ídolos, figuras y útiles moldeados en barro o tallados en maderas, algunos de cuyos ejemplares se conservan en nuestro Museo Nacional de Antropología.

Los dioses Tlaloc, de la lluvia: Omactl, de los convites; Opochtli de la caza y pesca; Tezcatzoncatl, del pulque... De las diosas: Chalchihtlique, del agua de beber; Uixticihuatl, de la sal; Chicolecoatl, de la agricultura y de los mantenimientos, con sus dobles mazorcas de maíz, en cada mano... y el innumerable muestrario de piezas, jarros, cuencos, vasos... preciosos y originales, con los que adornaban y complementaban la mesa de los indios, absorben nuestro gusto y curiosidad por los lejanos tiempos.

Aparte de algunos lienzos, vestidos y adminículos multicoloreados, con alguna fugaz referencia a la comida y frutos de los autóctonos, no son sino los dibujos con que se ilustraron los documentos escritos de los historiadores hispanos, en donde se encuentran los mayores testimonios y referencias a nuestro tema. Los más descriptivos son los titulados, Códice Florentino, escrito sobre declaraciones de los indígenas, por el franciscano Fray Bernardino de Sahagún; el Códice Durán, del dominico Fray Diego, el Código Chimalpopoca, del rey azteca de este nombre, comprendiendo los Anales de Cuautitlán y La Leyenda de los Soles, y el Códice Mendoza, redactado por escribanos nativos por orden del Virrey así apellidado, si bien es el primero el que contiene más ilustraciones sobre los cultivos, la fauna y la flora, mercados y comidas. El franciscano Fray Diego de Landa, obispo de Yucatán, coincidiendo con Sahagún, y tomando los datos directamente de los aborígenes más cultos, legó para la historia, los famosos Códices Mayas, ilustrados a todo color, sobre tiras de papel de fibra vegetal, plegados en acordeón, cuyos originales se conservan en las Bibliotecas de Madrid, París y Dresde. En ellos se manifiesta la preferencia que los doctos mayas tenían por el placer de comer.

En los tiempos de la Colonia, un materialismo feroz reduce a cero el sentido e interpretación artística de esta ineludible necesidad, y nada de particular puede mencionarse. No es sino hasta fines del siglo XVIII que se inicia, con el desarrollo y cuidados por la manducatoria, especialmente la del hogar, la descripción pictórica, de algunas escenas domésticas y públicas.

Es digna de ser rememorada la gran producción ejecutada por Agustín Arrieta (1820-1874), en la ciudad de Puebla, que consta de numerosos y bellos cuadros de "bodegones" y pinturas costumbristas de gran sentido mexicanista. Cabe mencionar también la variada producción que sobre el tema hicieron Monserrat P. Serrano, Mateo Herrera, Joaquín Ramírez, Pingret, Felipe Gutiérrez, Rafael Flores...

En el museo de Arte Virreinal, hay entre otros del tema que nos ocupa, un hermoso cuadro de 3 × 3 mts., titulado "La Mesa", de José de Alcibar (1751-1800).

En 1964, en una exposición de Pintura Popular y Costumbrista, del siglo XIX, efectuada en las Pérgolas de la Alameda, entre 135 cuadros expuestos, en su mayor parte de propiedad particular, figuraban 33 bellos bodegones.

Como expléndida manifestación de arte, en cuanto al cotidiano yantar se refiere, entre los aztecas, existen los magníficos murales del Palacio Nacional, admirable testimonio pictórico retrospectivo de una

impresionante elocuencia de formas y colores, amén de la descriptiva autenticidad de los productos de la tierra y del mar, de los manjares, de sus útiles de cocina y servicio, y de los mercados indígenas, gran fantasía plasmada por la fecunda imaginación del genial pintor Diego de Rivera (1886-1957), saturado de un mexicanismo puro, y que con otros motivos de la alimentación, figuran en su vasta y genial producción artística. Se inspira en el tianguis de Tlatelolco descrito por Bernal Díaz del Castillo.

En el Museo Nacional de Historia, existen varios testimonios sobre el tema que nos ocupa, tales como mercados, puestos, cocinas, productos y costumbres, ejecutados al óleo sobre tela, entre las que se destacan los cuadros "Vendedora de aguas frescas", "La Cocina Poblana", "Mercado de frutas", "Interior de una Cantina", "Banquete al General León", y la maravilla del siglo XVIII, "Salida (paseo) de un Virrey", entre otros de mérito, todo lo cual viene a corroborar que la mantenencia no fue del olvido de notables artistas y sí objeto de inspiración.

CAPITULO 49

El mal del turista

• Un mito que tiende a desaparecer. • Más psicológico que estomacal. • Es un fenómeno mundial no exclusivo de México.

EL CONTENIDO de este capítulo ha sido divulgado por la Asociación Mexicana de Restaurantes, en forma de folleto, con textos en español e inglés, y distribuido extensamente entre las Oficinas de Turismo del país y del exterior, Agencias de viajes, compañías de aviación, hoteles, restaurantes, y a la prensa nacional y extranjera, como medio para contrarrestar lo erróneo de la imputación que se hace de nuestra alimentación.

LÓGICAMENTE, el cambio por unos días de localidad, costumbres, horarios de comidas, variedad y diferencias de éstas, rapidez con que muchas veces se ingieren para poder efectuar los "tours", los largos recorridos en tren, coche, buque o avión, los frecuentes y alternados cambios de temperatura y altitudes sobre el nivel del mar, el nerviosismo en asistir puntualmente a los eventos o visitas, el exceso de líquidos alcohólicos, minerales, o refrescantes que se beben, etc., etc., son factores no despreciables de la mala digestión de los alimentos que se consumen, lo que no ocurre tan sólo a una gran parte de los turistas que nos visitan, sino a nosotros mismos, los mexicanos, cuando llegamos, en las mismas condiciones, a visitar sus países, por lo que no es prudente culpar de ello a los manjares.

Estudios médicos y bacteriológicos efectuados sobre el particular, determinan que. los nerviosismos, fatigas, irregularidades y excesos,

causan notables perturbaciones digestivas, que deben achacarse a estas circunstancias, y aún a uno mismo.

Cuando el sentimiento de adversión hacia nuestra comida, a la que se culpaba de producir ciertos trastornos intestinales, constituía una preocupación en el visitante extranjero, apareció en la prensa (marzo de 1957), un interesante artículo científico y en él se presentaba un producto químico-farmacéutico, preventivo de elgunas de esas molestias, consistente en una substancia capaz de destruir ciertos microbios producidos por las causas antes expuestas.

Es cosa conocida en medicina, que en el intestino del individuo normal existen numerosos microbios con cualidades diferentes que se agrupan en dos grandes campos bajo las denominaciones de "flora de putrefacción" y "flora de fermentación". Los microbios de estos dos campos deben guardar, en cuanto se refiere a su cantidad y actividad, una proporción constante que se ha denominado "equilibrio de la flora normal intestinal".

Cuando el individuo se sale de las costumbres y modo de vivir al cual ha estado sometido, se rompe el equilibrio de esta flora normal intestinal, y como pasa siempre que se presenta este fenómeno, los elementos microbianos que se tenían bajo control reaccionan en una forma en ocasiones dramáticas, produciendo la enfermedad conocida bajo el nombre de *Mal del Turista*.

Las alteraciones en el modo de vivir capaces de desencadenar esta enfermedad, especialmente entre los turistas, incluyen también la diferencia que pueda existir entre el tipo de las respectivas cocinas y las frecuentes libaciones de diversos líquidos.

No obstante, para mayor seguridad del turista y para proporcionarle un medio efectivo que le deseche tal preocupación, existen productos antibióticos, a base de *neomicina*, preventivos y curativos.

Desde entonces se acrecentó el interés por parte de los sectores interesados en el Turismo, en despertar la confianza del visitante, lo que también fue objeto de disposiciones oficiales de carácter sanitario e higiénico, emitiendo el doctor Gerardo Varela, eminente autoridad internacional en material bacteriológica, un boletín en el que, apuntando como una de las causas la contaminación de los alimentos durante su manejo, se procurara el mayor cuidado y asepsia de lo que intervenían en estos menesteres, ya que no había que culpar de ello al agua de México, por ser la de la Capital suficientemente pura bacteriológicamente. Afirmaba que las verduras sólo podían tener papel secundario y poco importante.

Tan útiles, sabias y tranquilizadoras manifestaciones terminaban con una declaración definitiva: "conviene advertir, sin embargo, que en ocasiones se había exagerado la importancia de la causa de turistas afectados por trastornos intestinales, y prueba de ello es que casi exclusivamente esos trastornos eran sufridos por los viajeros norteamericanos, en tanto que los varios de otros países, apenas si acusaban tales inconvenientes".

En estas preocupaciones estábamos, cuando en un portavoz de la "Norwich Pharmacal Co." de EE.UU., aparecía un interesante artículo sobre el *Mal del Turista*, y en él se exponía que en su mayor parte: "puede ser ocasionado por la poca resistencia entre las personas criadas en un medio ambiente a microorganismos causantes de la disentería, hallados en otros ambientes nuevos".

Es por eso, añadía: "que los mexicanos que van a EE.UU., contraen con frecuencia lo que humorísticamente se denomina *pasodoble azteca*, del mismo modo que los norteamericanos que visitan México pueden ser víctimas de infecciones locales".

Así pues, las causas de tales complicaciones o molestias son provenientes, más de fenómenos fisiológicos constitutivos de ciertas personas, o a trastornos por cambio de vida sedentaria, que a la calidad de nuestros alimentos y bebidas.

México es un país en donde residen muchas colonias extranjeras también de delicados gustos, y éstas se han adaptado sin complicaciones físicas a nuestra vida y régimen de comidas, siendo una mayoría la que se complace en comer los típicos y genuinos con la prevención lógica de todo alimento: que esté hecho en el hogar o en los establecimientos serios y de prestigio, que son los que México presenta a los turistas.

En general, los trastornos que determinan el llamado *Mal del Turista*", ocurren también no sólo a los viajeros que van a otros países, sino a los naturales de cada uno cuando viajan por el suyo y alteran los hábitos normales de vida, bebidas y alimentos y sufren la influencia que en el organismo humano ejercen los cambios de niveles y temperaturas, y otros nerviosismos, que aun pareciendo de poca importancia, no lo son para viajeros supersensitivos, o que congénita u ocasionalmente padecen de trastornos digestivos, ajenos por completo a su condición de turistas.

El *Mal del Turista*, especie de indisposición pasajera que sufren algunas gentes, exacerbada por los viajes, ES UNA ENFERMEDAD MUNDIAL, y no exclusiva de ningún lugar del Orbe.

A esto podemos añadir el testimonio de la reunión científica de la Asociación Mexicana de Gastroenterología, celebrada conjuntamente con la Sociedad Argentina de la misma rama en ésta capital el mes de agosto de 1966, en el Auditorio del Centro Médico Nacional, en la que, al tratar de los trastornos intestinales en relación al llamado *Mal del Turista*, atribuían las causas a los motivos especificados en éste capítulo.

Todo ello nos permite asegurar que, comer en México no es una aventura, sino una cosa grata y placentera.

CAPITULO 50

Política y civismo

• Alimentación y costumbrismo gastronómico. • Origen del turismo organizado. • Organismos profesionales y docentes relacionados con el turismo y la gastronomía. • Del Departamento de Turismo a la Secretaría de Turismo. • Carrera de Meseros.

E ENUMERAN a continuación los organismos y hechos que tienen relación directa o indirecta sobre nuestra alimentación, cocina, y costumbrismo gastronómico.

Las primeras preocupaciones acerca de la importante rama de los viajes y el turismo, datan del año 1925 y corresponden al mandato del general Plutarco Elías Calles, al establecer la primera Oficina de Turismo, dependiente de la Secretaría de Industria y Comercio. En 1929 pasó a la jurisdicción de la Secretaría de Gobernación, bajo el título de "Departamento de Turismo", y no fue hasta el año 1930, cuando se abrió la carretera longitudinal de México, D.F. a Nuevo Laredo, que se comenzó a disfrutar de un turismo incipiente.

El turismo organizado data de 1936, en que comenzaron a establecer controles, estadísticas, guías y folletería, facilitando información de nuestro país, habiendo conseguido buena atención y desarrollo durante el período presidencial del licenciado Miguel Alemán en que se promulgó la Ley Federal de Turismo, se reglamentaron las agencias de viajes y los guías, y se organizaron Delegaciones tanto en el país como en el extranjero, así como varios servicios complementarios.

Por un tiempo después se tituló "Dirección General de Turismo", hasta que en 1959 volvió a adquirir su primera denominación, bajo un régimen autónomo.

En 1961, bajo la presidencia del licenciado Adolfo López Mateos, gran impulsor del turismo, se creó el ""Consejo Nacional de Turismo", y su objeto fue el de actuar como órgano de asesoramiento y promoción turística, en relación con las Secretarías de Gobernación, Hacienda y Comunicaciones, manteniendo estrecho contacto con el Departamento de Turismo, encargado éste de ejecutar los planes y servicios que se establecieran. Fue nombrado presidente del mismo, el licenciado Miguel Alemán. Ambos organismos efectuaron una intensa y bien dirigida campaña de promoción, utilizando los más modernos sistemas de información y propaganda. En diciembre de 1974, el Departamento de Turismo se convirtió en Secretaría de Estado.

En 1923 se constituyó la "Asociación Mexicana de Hoteles", de la que fue presidente fundador don Lucas de Palacio, y de ésta surgió en 1943 la "Asociación Mexicana de Hoteles del Distrito Federal", iniciándose la formación de otras asociaciones provinciales. En 1966, amplió la primera su denominación con la palabra "Moteles" para comprender a esta clase de establecimientos.

En 1939 se fundó por la iniciativa privada, la "Asociación Mexicana de Turismo", para la promoción y fomento de dicha fuente, estando dirigida desde hace años por Ricardo Estrada Berg, quien a su vez constituyó la "Cámara Nacional de Turismo", emanada de la Ley Federal correspondiente, promulgada en enero de 1961.

En 1945 se inició la "Asociación Mexicana de Agencias de Viajes" (AMAV), que agrupa a las empresas dedicadas a tal finalidad, la cual viene llevando una vida muy activa en el fomento del turismo.

En noviembre de 1948 fue creada la "Asociación Mexicana de Restaurantes", de la que hemos dejado constancia en un capítulo anterior, reuniendo a los más importantes establecimiento del ramo, la cual viene cuidando de la exaltación y prestigio de la cocina de fuera de casa.

En noviembre de 1953, la Asociación Mexicana de Hoteles, fundó la primera "Escuela Hotelera", que funcionó bajo este nombre hasta el año 1963, en que fue cambiado por el de "Escuela Mexicana de Turismo", bajo la dirección de un Patronato, ocupando el cargo de director del plantel, Luis Jesús de la Garza. En dicho centro se cursan las materias de Hotelería, Restaurantes y Agencias de Viajes, en un sentido teórico, distribuyendo a los alumnos entre varios centros de los citados ramos, para las prácticas.

Otros lugares de enseñanza han sido organizados en varios Sindicatos Obreros de la profesión, y merece especial mención la "Escuela de Turismo de la Universidad Autónoma del Estado de México", en Toluca, que realiza, eficiente labor. Se cree que a no tardar, tales estudios pasarán a manos de la Secretaría de Educación Pública, ante la importancia social de las respectivas industrias.

Para impulsar la industria turística existen el "Fondo de Garantía del Fomento de Turismo" y "El Crédito Hotelero", cuyos servicios determinan los respectivos titulares.

En diciembre de 1962, se creó el "Instituto Mexicano de Investigaciones Turísticas", el cual ha venido efectuando provechosos trabajos de su competencia, siendo dignos de recordar: "Encuesta sobre la Ciudad de México", "Legislación Turística", y "Aspectos Administrativos del Turismo" entre otros. Un resultado de los estudios de este Instituto, nos da a conocer que el valor del peso turístico es de un 27% para el capítulo de la alimentación.

Por disposición de la Secretaría de Industria y Comercio, de 1961, se originó la "Cámara Nacional de Productos Alimenticios Condimentados".

En 1963, se celebró el "Congreso, Concurso y Exposición de la Cocina Mexicana", exponente que fue del interés que había por tan fundamental necesidad.

Inspirados en la vieja tradición de los primeros mesones, se ha proyectado la construcción en varias rutas, de edificios típicos para alojar a los viajeros, con la procuración de un buen servicio de comida nacional.

Durante la celebración de la "'VII Feria del Hogar", en el Auditorio Nacional, en febrero de 1964, se inauguró el "Primer Salón del Mar y sus Recursos", bajo el patrocinio de la Secretaría de Industria y Comercio, y la colaboración del Instituto de Investigaciones biológico Pesqueras, la Dirección General de Pesca y la Comisión Nacional Consultiva de Pesca. Tal acontecimiento, que despertó gran curiosidad en el público, constituyó un señalado triunfo por presentar el tema, que venía sufriendo de cierta indiferencia general, una franca exposición de las innúmeras posibilidades y recursos de nuestros litorales, tanto para la alimentación popular como para el desarrollo de muchas industrias de gran futuro económico.

Muy importantes son los trabajos de la Secretaría de Salubridad y Asistencia, la cual frecuentemente dicta órdenes y reglamentos, e imparte enseñanza sobre la higiene profesional, como también los de la Secretaría de Agricultura y Ganadería, la que facilita cursos de capacitación sobre

cultivos y crías, en pro de la mejoración de los productos alimentarios, tanto para la cocina en general, como para elevar el nivel del sector rural.

Florencio Grégori, inquieto profesional y maestro de la asignatura de cocina, organizó, en noviembre de 1957, la primera "Carrera de Meseros", en el Distrito Federal, a la que siguieron las de Acapulco, Veracruz, Puebla, Monterrey y Guadalajara. Dicho acto consistía en aguzar el equilibrio de los concursantes quienes corrían un largo trecho llevando en la mano una charola con botellas y vasos llenos, otorgándose varios premios entre los primeros que llegaban con más rapidez, conservando la mayor pulcritud. A la par, se efectuaban unos concursos gastronómicos a los que se invitaba a las autoridades, y servían para estimular la ejecución de los platillos locales. Los menús, bajo la dirección de Agustín Aragón, estaban redactados con mucha donosura e iban impresos en tapetitos de papel con bordes labrados.

El radio y la televisión han prestado interés a los programas sobre gastronomía y así han aparecido en infinidad de emisiones, destacados restauranteros como José Luis Loredo, Luis Marcet y Jordi Escoffet. El enólogo Julio Michaud tiene un programa diario por XEW. Chepina Peralta un programa diario por el Canal 2; y Roberto Ayala, también diariamente, por Radio ABC. Ignacio Vado ha desarrollado como coordinador y con la colaboración de personas conocedoras, unos seminarios de educación, ciencia y cultura gastronómica, muy provechosos.

La Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados ha presentado en el país veinticinco Muestras Regionales y en la capital de México tres Muestras Nacionales en las que se han exaltado las varias cocinas de nuestra nación; participan en estos simposios las filiales de la Cámara en las diversas entidades; sería de desearse que este tipo de exposiciones de la cocina mexicana fuera permanente y abarcara a todas las regiones del país. Resulta de urgencia inmediata el que los mexicanos conozcamos mejor nuestra cocina para honrarla y exaltarla como se merece.

Para dar una idea de la importancia que ha alcanzado el negocio de alimentos y bebidas en México, presentamos los datos del Censo de Servicios de 1975, publicados en 1978 por la Secretaría de Programación y Presupuesto:

El número de establecimientos es de 80,632, atendido por 198,464 personas, cuyos sueldos y prestaciones se elevan a la cantidad de 2,211 millones de pesos. Las inversiones en activos de estos negocios es de 2,811 millones y obtienen ingresos totales de 12,639 millones de pesos al año.

Para la preparación y venta de alimentos existen 59 mil establecimientos con activos de 2,201 millones e ingresos brutos de 10,058 millones; los que trabajan en estos establecimientos ascienden a la suma de 161,694 personas que ganan anualmente 1,863 millones de pesos. Los dedicados a la venta de bebidas alcohólicas son 21,631, con 36,770 empleados y una venta anual de 2,580 millones de pesos.

Estos datos son bastante elocuentes: la industria gastronómica es la mayor generadora de empleos en nuestro país, después de la de la construcción.

Consideramos que no existe otro medio para desarrollar y ampliar la cocina nacional, que parece estar estancada, aprovechando la mayor variedad y calidad de los productos de que hoy disponemos, además de contar con un mayor cuadro de cocineros, que organizar concursos para la confección de ciertos platos ya conocidos, y la creación de otros nuevos, con el fin de acrecentar la importancia de la cocina autóctona. Ninguna novedad llega a nuestras mesas y puede decirse que la vieja y clásica cocina mexicana va perdiendo su puesto por sujetarse a las veleidades y caprichos de quienes confeccionan sus recetas.

Como ejémplo de lo que otros países efectúan para mantener su prestigio culinario y la fama de sus platillos nacionales, vamos a dar a conocer las condiciones de dos tipos de concursos: el de las famosas "Tripas a la Moda de Caen", en Francia, y del "Romesco", en Tarragona, España.

Respecto al primero, cada año, en el mes de mayo, se inicia la actividad del "Gran Consejo de la Orden de la Cofradía de la Gastronomía Normanda", para convocar al concurso de la "Tripería de Oro", el cual se resuelve a fines de abril en la localidad de Caen, a la que tanta fama ha dado este exquisito manjar. La convocatoria está dirigida a todos los hosteleros, restauranteros, cocineros, charcuteros, triperos, salazoneros y fabricantes de conservas, y los primeros abarcan tres categorías. La Internacional, para todo envío del extranjero; la Nacional, para todo envío francés fuera de Normandía, y la Regional, exclusivamente para los habitantes de allí.

Este tipo de concurso se inició en el año 1952 y cada año ha tomado una mayor preponderancia. Cada concurrente debe suministrar 2 kilos de tripas que una vez preparada son sometidas a la degustación del Jurado, compuesto de 20 grandes *gourmets* escogidos entre los representantes más calificados de todas las profesiones interesadas. Las banderas de los países extranjeros y las regionales francesas se ostentan en el gran

salón en donde se dictamina el concurso. Estados Unidos, Bélgica, Portugal, China, Inglaterra, España y otros países, han aportado la colaboración internacional. Los guisos de los concursantes se envían a un local en donde son colocados en una cámara climatizada. La lista de los laureados es difundida por la prensa y por la televisión. Los premios son elevados.

En cuanto al "Romesco", plato marinero exclusivo de los pescadores de la milenaria ciudad de Tarragona, se efectúa el día 11 de agosto a las 12 del día, por el "Sindicato de Iniciativa de la Cofradía de Pescadores del Serrallo", adjudicando el título de "Maestro Mayor Romesquero" al autor del plato de pescado mejor presentado en dicha salsa, además de premios en efectivo entre los marineros concursantes. Después de la fiesta se procede a sortear las cazuelas presentadas al concurso entre el público asistente.

Es así como algunos países se preocupan en mantener la fama de su cocina y aumentar el entusiasmo por su clasicismo nacional.

México, que puede vanagloriarse de contar con un vasto recetario personalizado en sus Estados, debe considerar en toda su importancia el tema y emplear parecido sistema para aumentar su prestigio coquinario.

Para desarrollar tan interesante labor, debería de fundarse, bajo la dependencia de la Secretaría de Educación, en concordancia con los organismos oficiales relacionados con el tema, un Instituto de Investigaciones Gastronómicas, que recopilara las características y particularidades de los productos alimenticios, así como los recetarios y procedimientos de la cocina nacional, contando con la colaboración obligada de los gobiernos de los Estados, a fin de determinar, de una manera clara y cierta, el tesoro de nuestra gastronomía, y fomentar el alcance que merece.

A medida que se ha venido desarrollando el Turismo, los tres elementos fundamentales del mismo: transportes, alojamientos y alimentos, han ido aumentando en categoría y comodidades, y por lo que a nuestro objeto se refiere, ha servido de estímulo para que la cocina y el servicio hayan mejorado considerablemente, a fin de satisfacer las exigencias de los viajeros y por ende de los habitantes del país.

EPILOGO

Correspondiendo a la noble función de bien comer, debe de llegarse a la mesa con actitud propicia y espíritu tranquilo, concentrándose en los manjares para apreciar su valor y saborearlos amplia y satisfactoriamente; tal predisposición aumentará el deleite y el benéfico resultado que se espera de la alimentación, base saludable de la subsistencia humana.

Desventurados aquellos que no tienen apetito o no prestan atención a este impulso, o que no proceden con los cuidados de higiene que dicho acto requiere, o caen en perjudiciales tragonías.

El arte de comer, es sencillo y delicado, y sinónimo del grado de cultura de los pueblos, y México tiene un camino llano para alcanzar, en la carrera, una buena puntuación.

Por lo que compete a nuestra varia y rica historia gastronómica, consideramos que la mesa es el factor más importante para exponer su tradición y civilidad, y el lugar más indicado para expresar el testimonio de nuestra cordialidad y comprensión para con todo el mundo.

¡Salud... y buen provecho!

V O C A B U L A R I O

de palabras clásicas de origen indígena, castellanizadas en gran parte por su fonética, y vocablos españoles más usados en la alimentación mexicana.

ACHIOTE. Semilla que sirve de condimento y para colorear de rojo los alimentos.

AGUAUCLE. Huevos de una mosca de los lagos.

AJOLOTE. Pequeño anfibio autóctono de los lagos mexicanos, cuyo aceite fue usado como purgante y reconstituyente.

ALBÓNDIGA. Bolita de carne molida, pimentada y guisada.

ALFAJOR. Pasta de almendra, coco o nuez, con pan tostado y rallado, vaciada en moldes.

ARRAYÁN. Fruto de un arbusto, de sabor ácido; se utiliza para hacer dulce y para refrescos.

ÁTE. Dulce de frutas. La palabra "ate", es la sílaba final de la respectiva fruta: membrill-ate, calabaz-ate, guayab-ate, etc.

ATOLE. Bebida de maíz cocido, molido y desleído en agua, combinado con jugo de frutas, cremas, almendras o leche, etc.

AYOCOTE. De de la familia del frijol pero de mayor tamaño.

AYOSOXIQUELITE. Flor de calabaza.

BARBACOA. Carne cocinada al vapor, en un hoyo que se cava en la tierra.

BIRRIA. Guisado de carnero con un revoltijo de masa, chiles y especias.

BIZNAGA. Fruto cactáceo, silvestre, mayor que una piña, de corteza espinada y cuya pulpa jugosa sirve para hacer dulces (Acitrón).

CACAHUATE. Fruto de un bulbo compuesto de una vaina de corteza rugosa y dos o tres granos blancos en el interior.

CACAHUACINCLE. Variedad de maíz blando de grano grande, esponjoso, para hacer masas y principalmente pozoles.

CACAO. Fruto del árbol de este nombre, consistente en una baya que contiene las semillas.

CAGUAMA. Tortuga marina algo mayor que la genérica de concha de carey.

CAJETA. Especie de jalea de leche que se moldea generalmente en cajitas redondas de madera.

CAMOTE. Papa dulce de forma alargada.

CAPIROTADA. Postre hecho de pan blanco frito, con azúcar o piloncillo, queso, canela y piñones.

CAPULÍN. Pequeño fruto oscuro, como una uva, dulce.

CAPULTAMAL. Tamal de capulín.

CAZÓN. Especie de tiburón joven del sureste de nuestras costas.

CEBICHE. Ensalada compuesta de pescado macerado con jugo de limón.

CILANTRO. Planta aromática de color verde, usada como condimento en salsas, moles y caldos.

CECINA. Tira de carne salada y seca.

CLEMOLE. Salsa de chile para guisar las carnes y legumbres.

COCOL. Pan que tiene figura de rombo. También se aplica a un tamal de maíz, frijol y miel.

COCHINO. Nombre azteca que equivale a dormilón, y que aplicaron a los cerdos que se trajeron de España.

COMAL. Disco de barro o de hierro para cocer las tortillas.

CUITLACOCHE. Hongos negros producidos por el agua en la mazorca del maíz. Muy apreciados en la cocina mexicana.

CHALUPAS. Tortillas con los bordes levantados, fritas y cubiertas con carne, chile, jitomate y cebolla.

CHAMPURRADO. Atole de masa de maíz con agua y chocolate.

CHANFAINA. Guisado de menudos con especias.

CHARALES. Pequeños pescados de los lagos, exclusivos de México.

CHAYOTE. Pequeña calabaza de corteza espinosa, muy apreciada cocida.

CHÍA. Semilla autóctona con la que se hace una bebida refrescante.

CHICLE. Leche glutinada, producida por el árbol chicozapote.

CHICHA. Bebida primitiva a veces alcohólica, usada en varios países de América, hecha por lo general de maíz, o cereales, piña o frutas tropicales, por fermentación.

CHICHARRÓN. Pellejo de puerco, limpio de pelo, frito en su misma manteca. Crujiente y sabroso.

CHICHICUILOTE. Avecita zancuda de los lagos, de carne muy tierna y delicada.

CHILACAYOTE. Calabaza de cuya pulpa fibrosa se obtiene el dulce conocido por "cabello de ángel".

CHILAQUILES. Tortillas de maíz cortadas en cuadritos, fritas, salseadas de rojo o verde y adornadas de queso rallado, cebolla, rabanitos, etc.

CHILE. El pimiento o ají nacional, de gran variedad de especies.

CHILPOTLE. Chile verde secado al humo. Se usa habitualmente, encurtido en un caldillo de agua y vinagre, y sazonado con sal, ajos, tomillo y laurel.

CHIMOLE. Guiso de confección burda.

CHINCHAYOTE. Nombre de la raíz del chayote cuya fécula es comestible.

CHIPILE O CHIPILÍN. Planta leguminosa cuyas hojas se emplean para sopas y salsas.

CHONGOS. Cuajada de leche con huevos, almíbar y canela.

EMPANADA. Torta de harina doblada por la mitad y cerrada por el borde, para contener varias viandas.

ENCHILADA. Tortilla de maíz aderezada con chile, y rellena de carne. queso, etc.

EJOTE. Vaina del frijol verde.

ELOTE. Mazorca de maíz tierno.

EPAZOTE. Planta aromática condimenticia, llamada "el té de México".

ESQUITE. Grano de maíz tostado, al que se añade durante su confección, sal, azúcar o miel.

FRIJOL. Alubia, oriunda de México, de varios tipos, colores y usos en la alimentación autóctona.

GARNACHA. Tortilla gruesa frita con frijoles, carne y chile, encima.

GORDITA. Pequeña tortilla, más gruesa, conteniendo una variedad de productos desmenuzados y chile.

GUACAMOLE. Pulpa del aguacate, molida con chile y cebolla.

GUASONCLE. Ramitas comestibles de una planta conocida como "cabellos de árbol".

HORCHATA. Bebida refrescante obtenida de semillas de melón o granos de maíz molidos, con agua, azúcar y limón.

JÍCAMA. Tubérculo de carne blanca que se come como fruto refrescante, dulce y jugoso.

JITOMATE. Se llama así al fruto rojo de la tomatera; al verde de menor tamaño, se le conoce por tomate.

JOCOQUE. Preparación alimenticia de gusto ácido, hecha con leche agria.

JUIL. Pescadito de lago muy gustoso.

MAGUEY. Agave de donde se extrae el pulque, la bebida tradicional y popular.

MAÍZ. La gramínea nacional por excelencia.

MAMEY. Fruto oval, de pulpa rojiza, muy sabroso.

MANGO. Fruto ovalado, de pulpa amarilla, aromático y de grato sabor.

MIXIOTE. Membrana de las pencas del maguey, usada para envolver varios condimentos al ser cocinados.

METATE. Piedra tosca rectangular que se emplea para moler maíz. cacao y otros productos, por frotación de una mano de la misma piedra.

METLAPIL. Mano del metate.

MEZCAL. Aguardiente que se extrae de la piña de un tipo especial de maguey.

MILPA. Sembradío de maíz.

MOLCAJETE. Mortero de piedra o barro cocido para moler especias y chiles para preparar las salsas, por frotación con un tejolote o mano del mismo material.

MOLE. Salsa muy compleja que sirve de aderezo a diferentes carnes, de guajolote, pollo, cerdo, etc.

MOLINILLO. Palillo de madera con una bola estriada en la base, para batir líquidos y especialmente el chocolate, por la frotación de ambas manos.

MOCHOMO. Carne deshebrada de puerco, frita en manteca, acompañada de guacamole y varios condimentos.

MUÉGANOS. Dulces de harina de trigo, yemas de huevo, anís, manteca, almíbar y vino, de laboriosa confección.

NANCHE. Fruto como el capulín, redondo, amarillo y de sabor penetrante.

NIXTAMAL. Maíz cocido con cal, del que se obtiene la masa para hacer tortillas.

NOPAL. Hojas de esa cactácea, que se comen cocidas en varios guisos.

OLOTE. Centro de la mazorca del maíz.

ORÉGANO. Planta silvestre muy usada como condimento en muchos guisos autóctonos.

PALOMITAS. Grano de maíz, reventado por la acción del fuego, el que se le añade durante su confección, sal, azúcar o miel.

PAMBAZO. Pieza de pan blanco, frita con chile y rellena con viandas.

PAMBAZO. Tortilla de maíz rellena con frijol, carne de cerdo o pollo, chile y especias. Rico, el relleno de cazón.

PAPATZUL. Taco de tortilla con huevo, cubierto con mole de semillas de calabaza, jitomate, epazote y chile.

PAPAYA. Fruto amarillo, semejante al melón.

PENEQUE. Tortilla gruesa envuelta, cerrada con repulgos, rellena con queso, picadillo de carne y chile, y rebozada con huevo, y frita.

PIBIL. De "pib", el horno de la barbacoa, así llamado por los mayas y actuales pueblos de la zona. Las carnes, especialmente de venado o de puerco, se envuelven con hojas de plátano para su autococción.

PILONCILLO. Azúcar de caña sin refinar de color prieto.

PINOLE. Harina de maíz tostada con piloncillo y canela.

PIPIÁN. Especie de mole hecho con semilla de calabaza y chile.

POZOLE. Caldo de maíz cocido y carne picada, completado con varios condimentos: chile, cebolla, orégano, lechuga, limón, etc.

PULQUE, NEUTLE *ú* OCTLI. Bebida espirituosa que se extrae del jugo (aguamiel) del maguey; es la bebida popular nacional.

PULQUE CURADO. Pulque al que se le agrega jugo de frutas, almendra molida y otros varios productos para darle un sabor dulce.

QUELITE. Hierba comestible que crece en las sementeras.

QUESADILLA. Tortilla de maíz dorada, conteniendo varios condimentos en su interior.

QUINTONILES. Yerba silvestre comestible, conocida también por quelite.

ROMERITOS. Verdura silvestre usada en varias recetas típicas.

ROMPOPE. Bebida placentera hecha con aguardiente, leche, huevos y y azúcar.

SANGRÍA. Bebida refrescante que se compone de agua, vino, azúcar y limón.

SANGRITA. Aperitivo para acompañar el mezcal o el tequila, compuesto de jugo de jitomate, naranja y limón, pimienta y chile rojo.

SOPE. Pequeña tortilla frita y cubierta con frijoles y otros varios condimentos desmenuzados.

TACO. Bocadillo popular hecho de tortilla enrollada, conteniendo carnes, aves deshebradas o legumbres cocinadas.

TAMAL. Manjar original autóctono, hecho de masa de maíz, conteniendo carnes u otros ingredientes, envuelto en hoja de maíz o de plátano, y cocido al vapor; los hay de diferentes tipos, tamaños y colores según los chiles.

TAMARINDO. Vaina de una leguminosa, de cuya pulpa se obtienen bebidas y dulces.

TEJOCOTE. Fruto pequeño, amarillo y agridulce.

TEPACHE. Bebida obtenida de la fermentación de cáscara de piña y jugo de la misma, piloncillo y clavo de especia.

TEQUESQUITE. Especie de salitre obtenido en los bordes de las lagunas.

TEQUILA. Aguardiente de mezcal obtenido en la región de este nombre.

TIANGUIS. Mercado pueblerino.

TINGA. Guisado con carne de puerco, ave, chorizo, legumbres, chiles y especias.

TLACOYO. Tortilla de maíz grande, rellena de frijoles o de arvejones.

TOMATE VERDE. Fruto pequeño de forma esférica y color verde; se usa en salsas para contrarrestar el picante del chile.

TORREJA. Rebanada de pan mojada en vino o leche, frita y bañada después en miel o en almíbar.

TORTA. Pieza de pan blanco partida por la mitad y rellena de varios condimentos.

TORTILLA. El pan nacional, de indiscutible originalidad, con la gran tradición de más de 3,000 años.

TOSTADA. Pequeña tortilla frita en aceite, conteniendo encima diversos condimentos.

TOTOPOS. Pequeños trozos de tortillas fritas, para acompañar a los frijoles refritos o para hacer sopas, y también para el guacamole.

TUNA. Fruto dulce del cactus, llamado nopal.

VERDOLAGA. Planta rastrera de hojas pequeñas pero carnosas, para diferentes guisos.

XOCONOXTLES. Variedad de tuna agria para saborear los guisados.

YERBABUENA. Hoja aromática para sazonar caldos, guisos y bebidas.

ZAPOTE. Fruta parecida a la manzana en tamaño, deliciosa, de pulpa negra, blanca o amarilla. Una especie más pequeña, se conoce por chicozapote.

La comida, por su condición de imprescindible y trascendental, es una de las causas determinantes del progreso físico e intelectual del género humano.

Inherente a ella, está la cocina, que en un principio fue el sitio en donde se conservaba el fuego sagrado en honor de los lares o dioses del hogar, al propio tiempo que servía para preparar los alimentos.

Tanto el lugar, como el fogón, como los procedimientos, tomaron el nombre genérico de cocina, la cual ha venido evolucionando a través de los tiempos, hasta convertir el sencillo acto inicial de hacer digeribles los productos, en ciencia sabia y arte placentero.

Sólo los países que gozan de importancia y originalidad en su comida, pueden prestar interesante materia para una exposición curiosa y pintoresca; en este caso: México.